



Menüvorschläge mit 3 Gängen

- Menü 1 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich
- Schnitzelchen vom Schweinerücken
warme Früchte, Sauce Hollandaise, Zigeunersauce
Kroketten und Spätzle
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten
- Schokoladencreme mit Schlagrahm 21,00 €
- Menü 2 Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing
gebratenen Champignons und Brotcroûtons
- Pikanter Schweinenackenbraten in Kräuterrahmsauce
Hähnchenschnitzel mit Früchten und Sauce Hollandaise
bunte Gemüseauswahl
Röstinchen, Kroketten und Butterkartoffeln
- Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen 24,90 €
- Menü 3 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Schweinenackenbraten mit geschmorten Champignons
bunte Gemüseauswahl
Röstinchen, Kroketten und Butterkartoffeln
- Münsterländer Herrencreme 25,50 €
- Menü 4 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Putenbrustschnitzel in der Mandelkruste mit Rahmsauce
Kroketten und Butterspätzle
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten
- Weißes Schokoladenparfait auf Beerensauce 27,00 €



- Menü 5 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich
- Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce
und geschmorten Champignons
Hähnchenbrustschnitzel mit Früchten, Sauce Hollandaise
bunte Gemüseauswahl, Kroketten und Röstinchen
- Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce 27,50 €
- Menü 6 Brokkolicremesuppe mit Mandeln und Sahnehaube
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Blütenhonigkruste
auf Apfel-Calvadossauce
Schweinerückenschnitzel mit geschmorten Champignons
bunte Gemüseauswahl, Herzoginkartoffeln, Kroketten
- Vanilleeis mit warmen Himbeeren 29,00 €
- Menü 7 Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Kalbsschnitzel mit Kräuterrahmsauce
bunte Gemüseauswahl
Röstinchen, Kroketten und Butterreis
- Bayerische Vanillecreme mit Roter Grütze 33,00 €
- Menü 8 Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen
- Damhirschmedaillons in Rotweinsauce
Williams-Christ-Birne und Preiselbeeren
Knusperhähnchenschnitzel, Rahmsauce
Gemüseauswahl, Butterspätzle, Macairekartoffeln
- Himbeer-Joghurt-Mousse auf Vanillesauce 35,00 €



Menüvorschläge mit 4 Gängen

Menü 9

Westfälisches Hochzeitsessen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich

Rindfleisch aus dem Kessel mit
Münsterländer Zwiebelsauce und pikanter Salatbeilage

Schweinebraten, geschmorte Champignons
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
bunte Gemüseauswahl
Krokette, Röstinchen und Butterkartoffeln

Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schlagsahne 29,90 €

Menü 10

Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit
gebratenen Champignons und Brotcroûtons

Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen

Schweinebraten in Altbiersensauce
Hähnchenschnitzel mit Früchten, Sauce Hollandaise
bunte Gemüseauswahl, Krokette, Butterkartoffeln

Welfencreme mit Mandeln und Weinsauce 28,50 €

Menü 11

Salate der Saison mit Schleifen vom Münsterländer
Knochenschinken, Zwiebelkonfit, kleine Reibeküchlein

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich

Schweinerückenschnitzel mit gebratenen Champignons
Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Sauce Hollandaise
bunte Gemüseauswahl, Krokette, Butterkartoffeln

Grand-Marnier-Parfait auf Orangensauce 33,00 €



- Menü 12 Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“
- Kleines Putenmedaillon im Schinkenmantel
mit Marsallasauce, Spitzkohl und Kartoffelgnocchi
- Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
bunte Gemüseauswahl
Herzoginkartoffeln und Butterspätzle
- Cappuccino-Mousse mit Sahnehaube 37,50 €
- Menü 13 Hausgebeitzter Graved-Lachs mit kleinen Reibeküchlein
Senf-Dillsauce und buntem Salatbouquet
- Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Blütenhonigkruste
und Apfel-Calvadosauce
Schnitzel vom Kalb, Kräuterrahmsauce
bunte Gemüseauswahl, Kroketten und Butterkartoffeln
- Marzipanmousse mit Beerensauce 43,00 €
- Menü 14 Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen
- Gedünstetes Lachsfilet im Gemüsebett
mit Rieslingsauce und kleinen Butterkartoffeln
- Damhirschmedaillons mit geschmorten Pfifferlingen
Rahmsauce, warmer Rotweinbirne und Preiselbeeren
Putenschnitzelchen in Mandelpanade
bunte Gemüseauswahl, Butterspätzle, Röstinchen
- Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne 47,00 €

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Menüvorschlag mit 5 Gängen

Menü 15

Gressingham Entenbrustfilet aus dem Eichenrauch
mit Feldsalat und Walnüssen

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsegebäck

Gedünstetes Lachsfilet im Gemüsebett mit Rieslingsauce
und kleinen Butterkartoffeln

Zitronen-Sorbet

Hirschrückensteaks mit Walnuss-Kräuter-Kruste
geschmorten Pfifferlingen, Williams-Christ-Birne und
Preiselbeeren
bunte Gemüseauswahl, Butterspätzle, Röstinchen

Weißes Mousse au chocolat
mit jahreszeitlichen Beeren

55,00 €



Kalte Vorspeisen

Buntes Salatbouquet mit Brotcroûtons.....	3,70 €
Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Champignons..... und Brotcroûtons	5,00 €
Geflügelcocktail mit Ananas in Sahnedressing, dazu Toast und Butter.....	5,70 €
Honigmelonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken..... Toast und Butter	7,00 €
Mild geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne..... Toast und Butter	6,90 €
Salate der Saison mit Schleifen vom Münsterländer Knochenschinken..... Zwiebelkonfit und kleinen Reibeküchlein	8,50 €
Gressingham Entenbrustfilet aus dem Eichenrauch..... mit Feldsalat und Walnüssen	9,50 €
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, kleinen Reibeküchlein..... und Salatbouquet	12,00 €
Roulade von gebeiztem Lachs, Spinat und Crème Fraîche..... an einem kleinen Salatbouquet	10,00 €
Lachspralinen mit Tomaten- und Mozzarellawürfeln gefüllt..... buntes Salatbouquet	12,00 €
Shrimps mit Brandy-Cocktailsauce, Toast und Butter.....	9,50 €
Damhirschterrine mit Pfifferlingen, Sauce Cumberland..... und kleinem Salatbouquet in Balsamicodressing	15,00 €



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich.....	4,50 €
Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich.....	4,70 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube.....	4,70 €
Champignonrahmsuppe.....	5,00 €
Brokkolicremesuppe.....	5,00 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen.....	7,00 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsegebäck.....	7,00 €
Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“	5,00 €
Steckrübencremesuppe mit Pumpnickelsahne.....	5,00 €
Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln.....	5,00 €
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit).....	5,00 €

Warme Vorspeisen

Feines Kalbsragout in einer kleinen Blätterteigpastete.....	9,00 €
Rindfleisch aus dem Kessel mit Münsterländer Zwiebelsauce..... und bunter Salatauswahl	10,00 €
Gebratenes Forellenfilet mit Brokkoliröschen überbacken..... dazu Butterkartoffeln	10,00 €
Lachsfilet im Gemüsebett, Rieslingsauce und kleinen Butterkartoffeln.....	12,00 €
Kleines Putenmedaillon im Schinkenmantel..... Marsallasauce, Spitzkohl und Kartoffelgnocchi	10,50 €



Hauptgerichte

Tournedos vom Rinderfilet.....	32,00 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Stroganoff“	28,00 €
Rinderschmorbraten in Burgundersauce.....	17,50 €
Rinderrouladen.....	17,50 €
Schweinenackenbraten in Altbiersensauce.....	13,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce.....	17,50 €
mit geschmorten Champignons	
Schweinerückenschnitzel mit geschmorten Champignons.....	15,00 €
Schweinefiletspitzen mit warmen Schmorpfäumchen.....	17,50 €
und herzhafter Sojasauce	
Honigsenschinken mit Sauerkraut.....	14,50 €
Hähnchenschnitzel mit Früchten und Sauce Hollandaise.....	16,00 €
Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons.....	16,00 €
Knusperhähnchenschnitzel.....	16,00 €
Putenbrustfilet mit warmen Früchten und Curryrahmsauce.....	17,00 €
Putenbrustschnitzel in der Mandelkruste mit Rahmsauce.....	17,00 €
Gebratene Perlhuhnbrust mit Blütenhonigkruste.....	19,50 €
und Apfel-Calvadosauce	
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Sauerrahmsauce.....	20,00 €
Wiener Schnitzel.....	22,00 €
Kalbsrahmbraten mit feinem Gemüse.....	28,00 €
Kalbsrücken „Orloff“ mit Zwiebelmus und Mornaysauce überbacken.....	29,50 €

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Hirschgeschnetzeltes in Wacholdersauce mit Waldpilzen.....	22,00 €
Damhirschmedaillons mit Pfifferlingen, Rahmsauce.....	23,00 €
Damhirschbraten in Rotweinsauce, gefüllte Williams-Christbirne.....	23,00 €
Wildschweinbraten mit warmen Pfefferkirschen.....	22,00 €
Gebratene Fasanenbrust im Speckmäntelchen auf Weinkraut.....	20,00 €
Hirschrückensteaks mit Walnuss-Kräuter-Kruste.....	29,50 €
Gebratenes Schollenfilet auf Spitzkohlgemüse.....	18,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl mit Tomatenschmelze.....	21,00 €
Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsestreifen.....	21,00 €

Jeder Hauptgang im Plattenservice beinhaltet eine bunte Gemüseauswahl sowie zwei passende Kartoffelbeilagen.



Desserts

Klassiker:

Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schokoraspeln.....	4,50 €
Schokoladenpudding oder Erdbeercreme mit Schlagsahne.....	4,30 €
Münsterländer Welfencreme mit Mandeln und Weinsauce.....	4,50 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Schlagsahne.....	6,00 €
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne.....	6,50 €
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne.....	6,00 €
Vanilleeis mit Roter Grütze und Schlagsahne.....	6,00 €

Fruchtig:

Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Vanillesauce.....	6,50 €
Himbeer-Joghurt-Mousse mit Vanillesauce.....	6,50 €
Zitronen-Joghurt-Mousse mit Roter Grütze.....	6,50 €
Vanillemousse auf gedünsteten Apfelspalten mit Rum und Rosinen.....	7,00 €
Grand-Marnier-Creme auf Orangensauce.....	7,00 €
Bayerische Vanillecreme mit frischen Erdbeeren (nur Saison).....	7,00 €
Rhabarberschaum mit frischen Erdbeeren (nur Saison).....	7,00 €
Crème brûlée mit frischen Erdbeeren.....	7,50 €

Schokolade / Kaffee:

Braunes oder weißes Mousse au chocolat mit Vanillesauce.....	7,00 €
Weißes Kaffee-Mousse mit Roter Grütze.....	8,00 €
Cappuccino-Mousse mit Amarettini-Bröseln.....	7,00 €
Marzipanmousse mit Beerensauce (Winter).....	8,00 €
Eierlikör-Creme mit Kaffeehaube.....	6,50 €

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Gefroren und halbgefroren:

Braunes oder weißes Schokoladenparfait mit frischen Früchten.....	6,50 €
Bunte Eisplatte mit verschiedenen Eissorten, Früchten und Schlagsahne.....	7,50 €
Sonnenblumen-Parfait auf Himbeer-Joghurt-Sauce.....	7,00 €
Grand-Marnier-Parfait auf Pfirsichsauce.....	6,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gegen 1,00 € Aufpreis Ihren Menüabschluss als Dessertteller mit Früchte- und Saucengarnitur.



Beispiel: Weißes Mousse au chocolat mit Himbeersauce

Großes Dessertbuffet mit Eis aus dem Eiswagen (ab 50 Personen).....	14,00 €
---	---------