

Menü-Vorschlag 1 29,50 €

Minestrone

italienische Gemüsesuppe

Hähnchenbrustfilet

mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt auf einer Tomatensauce

Variation marktfrischer Gemüse

Macairekartoffeln

Panna cotta

eine italienische Creme auf einem Fruchtspiegel mit frischen Früchten der Saison

Menü-Vorschlag 2 29,50 €

Crèmesuppe

von Strauchtomaten mit Basilikumsahne

Putenbrust „Westfälische Art“

mit Katenschinken gefüllt auf einer Kirsch-Pfeffersauce

Marktfrisches Gemüse

Kartoffelgratin

Zweierlei Mousse au Chocolat

von brauner und weißer Schokolade



Menü-Vorschlag 3 30,60 €

Blattsalate Sonnenhaus

Kirschtomaten, Sprossen, Croûtons

Saltimbocca

Filet vom Jungschwein, ummantelt mit Seranoschinken und Salbei mit Madeira-Salbeisauce

geschmortes italienisches Gemüse

bunte Bandnudeln

Joghurt-Orangencréme

auf zweierlei Fruchtsaucen

Menü-Vorschlag 4 38,10 €

Terrine vom Fjordlachs

auf Feldsalat und Ruccola mit Kartoffel-Speckstippe

Kraftbrühe von der Strauchtomate

mit Quarkknockerln

Schweinefilet am Stück gebraten

in Tranchen an einer Madeirasauce serviert

Putenbrust

mit Blattspinat gefüllt

frisches Tagesgemüse

Kartoffelgratin

Vanilleeiscrème

mit warmer Schokoladensauce



Menü-Vorschlag 5 29,00 €

Kraftbrühe vom Masthuhn „Royal“
mit Gemüse und Eierstich

zarter Schweinebraten
auf einer brauen Bratenjus

geschmorter Rinderbraten
mit frischen Champignons

Variation marktfrischer Gemüse

Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Vanilleiscreme
und heiße Schattenmorellen

Menü-Vorschlag 6 32,40 €

Kraftbrühe vom Masthuhn
mit Einlage und Eierstich

knackige Blatt- und Rohkostsalate
mit hausgemachtem Dressing

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignons in Speck und Zwiebeln und Sauce Hollandaise

Westfälische Putenbrust
gefüllt mit Rucola, Kräutern und Katenschinken an einer Pfeffer-Kirschsauce

feine Gemüse des Tages

Schwenkkartoffeln und Kartoffelkroketten

Welfenspeise



Menü-Vorschlag 7 35,00 €

Bruschetta

mit Tomate-Mozzarella und Feige im Speckmantel

Pfifferlingscremesuppe

Piccata Milanese

Schnitzel italienische Art in einer Ei- und Käsepanade

Filet vom Zander

in einer Weißweinsauce, dazu Rattatouille-Gemüse

Schweinelenochen

in einer braunen Bratenjus mit frischen Pfifferlingen

Salzkartoffeln, Macairekartoffeln und Nudeln

Frischer Obstsalat

mit Vanilleeis und hausgemachtem Tiramisu

Menü-Vorschlag 8 45,50 €

Strauchtomate mit Mozzarella

dazu Basilikumpesto, Brot und Dipp

Minestrone

italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse

Steak vom Thunfisch

an einem Weißweinspiegel mit Gemüsejulienne und Gnocci

Sorbet von der Zitrone

Saltimbocca

ummantelte Medaillons vom Jungschwein an einer braunen Sauce mit Basilikumblättchen und Schinken mit Broccoliröschen in Mandelbutter, dazu Macairekartoffeln

hausgemachtes Tiramisu



Menü-Vorschlag 9 30,50 €

Cremesüppchen von Strauchtomaten
mit Reiseinlage

Marktfrische Salate
mit hausgemachtem Dressing

Tranchen vom Schweinefilet
an einer Madeirasauce mit frischen Champignons

gefüllte Putenbrust
mit Blattspinat an einer braunen Kirsch-Pfeffer-Sauce

feine Gemüse der Saison, frischer Stangenspargel (saisonal) und Sauce Hollandaise

Schwenkkartoffeln, Kartoffelkroketten

Zweierlei Mousse au Chocolat
von weißer und brauner Schokolade an frischem Obst

Menü-Vorschlag 10 39,50 €

Westfälischer Katenschinken
mit Honigmelonenschiffchen

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Einlage und Eierstich

geschmorter Rinderbraten
an einer leichten, weißen Weißweinsauce
und Rattatouille-Gemüse

Schnitzel vom Jungschwein
an einer Champignon-Rahm-Sauce

marktfrische Blattsalate
mit hausgemachtem Dressing

feine Gemüse der Saison

Kartoffelkroketten

Schwenkkartoffeln

Reis

Salat von frischem Obst
angerichtet an einer Mini-Ananas

Vanilleeiscreme
mit warmer Weinschaumsauce



Menü-Vorschlag 11 49,50 €

Kir Royal

Variationen vom Feldsalat
mit Kartoffelstippe

Graaved Lachs

geräucherte Forellenfilets

Cappuccino von frischen Champignons

Rinderfilet Wellington

im Ganzen gebraten

Barbarie Entenbrust

mit Möhren und Bambussprossen

Schweinefilet im Speckmantel
mit Aprikosen gefüllt

Wolfsbarsch

am Rieslingschaum

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

Basmatireis

Herzoginkartoffeln

Creme Brûlée

Zweierlei Mousse au Chocolat

Menü-Vorschlag 12 39,00 €

Kürbiscremesüppchen

mit Kürbiskernen

Gesprickter Rehrücken

Schweinefilet

im Ganzen gebraten mit frischen
Champignons

Hirschbraten

mit einer dunklen Rotweinsauce

Rotkohl

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
und Wirsing in Rahm

Macairekartoffeln

Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

