

Menüvorschläge

Liebe Gäste,

*herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant
und unserem kulinarischen Angebot.*

*Die folgenden Seiten sollen Ihnen dabei behilflich sein,
Ihr ganz persönliches Fest oder Ihre repräsentative Veranstaltung
mit uns als zuverlässigem Partner zu planen.*

*Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge als Anregungen.
Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen gerne Ihre persönlichen Wünsche
und stellen Ihnen maßgerecht Ihr individuelles Menü zusammen.*

*Für Einzelheiten festzulegen, wie beispielsweise die Wahl der Weine
und Dekorationsmöglichkeiten beraten wir Sie gerne.
Bitte rufen Sie uns vorher an, damit wir einen Termin vereinbaren können.
Tel. 0 25 38 -2 03*

*Die kostenlose Tischdekoration besteht aus Kerzen,
Servietten und Blumenvasen mit je einer Blume.
Blumengestecke bieten wir zum Preis von à 15,00 € an,
Menükarten à 2,50 €, Stoffservietten à 0,80 €*

*Wir möchten Ihr Fest zu einem gelungenem
und unvergesslichem Höhepunkt für Sie werden lassen
und freuen uns heute schon
Ihr Gastgeber sein zu dürfen.*

*Ihre Familie Lohmann
und das Mitarbeiterteam*

Vorspeisen:

*Honigmelone
mit Münsterländer Knochenschinken,
Pumpernickel und Butter
5,90 €*

*Hausgebeitzter Lachs
auf Reibeplätzchen an Salatboûquet
6,90 €*

*Blattsalate
mit Kartoffeldippe
feine Speckwürfel, Croûtons
4,20 €*

*Lachs-Kräuterflädle mit Schnittlauch-Dipp
an Salatbouquet
6,90 €*

*Tranchen vom geräucherten Forellenfilet
auf Feldsalat
6,90 €*

*Roastbeef –kalt-
mit Waldorfsalat
6,90 €*

Suppen:

Rindfleischsuppe mit Einlage
4,00 €

Kürbiscrèmesuppe
(Saisonbedingt)
4,20 €

Leichte Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben 4,40 €
mit Croutons 4,00 €

Schnittlauchcrèmesuppe
mit Lachs
4,90 €

Waldpilzcrèmesuppe
4,60 €

Tomatencrèmesuppe
mit Mandelsahnehaube
4,00 €

Klares Tomatensüppchen
mit Basilikum-Quarknockerl
4,80 €

Spargelcrèmesuppe
(saisonbedingt)
4,30 €

Pastinakencrèmesuppe
mit Lachs
(saisonbedingt)
4,90 €

Hauptgerichte:

*Gebratene Poulardenbrust
auf Portweinsauce mit rotem Pfeffer
Kaisergemüse
Butterspätzle
13,90 €*

*Tranchen vom Lachs
Weißweinsauce
Blattspinat
Salzkartoffeln
16,50 €*

*Kalbsrückensteak „Orlow“
Pommes Macaire
Salat
17,90 €*

*Putenbrust mit Früchten
Sauce Hollandaise
Butterreis
Kopfsalat in Joghurtdressing
14,50 €*

*Rinderroulade „bürgerlich“
Rotkohl
Salzkartoffeln
14,50 €*

*Rinder- und Schweinebraten
mit geschmorten Champignons
erlesene Gemüse
Petersilienkartoffeln und Kroketten
14,90 €*

*Kalbsbraten „Gärtnerin Art“
mit frischem Marktgemüse,
Sauce Hollandaise
und Kroketten
15,50 €*

*Rinderrückensteak
an Madeira und Ochsenmark
junge Zuckererbsen
und Mandelkroketten
16,90 €*

*Rücken vom Weideschaf
Rosmarinjus
Ratatouille
Rosmarinkartoffeln
17,90 €*

*Medaillons vom Schweinefilet
an Sauce Bèarnaise
gebratene Champignons
Broccoli
Kartoffelkroketten
16,90 €*

Zur Saison:

*Frischer Spargel
roher und gekochter Schinken
zerlassene Butter
geräucherter Lachs
Dill-Senfsauce
kleines Schnitzel
Sauce Hollandaise
Butterkartoffeln
(Preis nach Absprache)*

Dessert:

*Herrencrème mit Rum,
Schokoladenstückchen
und Sahnnetupfer
3,30 €*

*Westfälische Quarkspeise
mit Kirschen und Schwarzbrot
im Glas geschichtet
3,50 €*

*Grießflammerie
an Beerengrütze
4,00 €*

*Weißer Schokoladen-Kokosmousse
mit Malibu Rum
4,00 €*

*Weißes & Dunkles Schokoladenmousse
auf Cassisspiegel
5,90 €*

*Hausgemachtes Parfait
mit Fruchtbouquet
und Sahnegarnitur
4,60 €*

*Schokoladen-Moccaparfait
auf Eierlikörspiegel
frische Früchte
Schlagsahne
5,90 €*

Salatteller mit Croûtons

Rindfleischsuppe mit Einlage

Sauerbraten

Rotkohl und Apfelmus

Klöße und Salzkartoffeln

Rotweincrème

26,50 €

Melone mit Schinken

Rindfleischsuppe mit Einlage

Schweinefilet mit Champignons

Kaisergemüse

Spätzle und Krokette

Amarenacrème

31,00 €

Tomatensuppe

Geschnetzeltes

(Putenbrust oder Schweinerücken)

mit frischen Champignons in Crème

Spätzle und Krokette

Salatteller

Rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne

22,50 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

Putenbrust im Ganzen gebraten

an Rahmsauce mit gebratenen Champignons

Kaisergemüse

Spätzle und Krokette

Grießflammerie an Beerengrütze

23,90 €

*Rindfleischsuppe
mit Pfannkuchenstreifen*

*Schweineschnitzel
mit frischer Paprikasauce*

Kroketten

Salatteller

Herrencrème

19,50 €

Menü Highlight von April-Juni

*Kräuterflädle mit Lachs
an Salatbouquet*

Festtagssuppe

*Medaillons vom Schweinefilet
Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise und Buttersauce
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren
und Erdbeersauce*

33,50 € (ohne Suppe 29,60 €)

Der Classicer:

*Salatteller
mit Croûtons*

*Rindfleischsuppe
mit Einlage*

*Schweinefilet mit Champignons
Gemüseauswahl
Kroketten und Salzkartoffeln*

Herrencrème

29,00 €