

*Weitere Menüvorschläge unseres Hauses:*



## *Vorspeisen*

*Sommerlicher Blattsalat in Himbeer-Vinaigrette  
mit gerösteten Schinkenstreifen*

*Knackiger Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette  
mit warmen Speckschrimps*

*Eine kleine Rauchfischauswahl am Salatbouquet  
mit Butter und Toastbrot*

*Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum  
an einem Salatbouquet*

*Geflügelcocktail*

*Königinnenpastete mit Ragout Fin*

## *Suppen*

*Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage*

*Tomatencremesuppe mit Ginjaube*



*Weitere Menüvorschläge unseres Hauses:*

*Brokkolicremesuppe mit Croûtons*

*Championrahmsuppe*

*Pfifferlingrahmsuppe mit frischen Pfifferlingen  
(Sommer und Herbst)*

*Spargelcremesuppe  
(Mai und Juni)*

*Wildkraftbrühe mit Einlage  
(Herbst und Winter)*

## *Zwischengericht oder Hauptgang*

*Münsterländer Suppenfleisch mit Zwiebelsauce*

### *Hauptgänge*

#### *Braten*

*Westfälischer Rinderschmorbraten  
mit warmem Obst*

*Burgunderbraten vom Schwein  
mit frischen Champignons*

*Schweinerahmbraten  
mit frischen Champions*



*Weitere Menüvorschläge unseres Hauses:*

*Rinderrouladen*

*Rheinischer Sauerbraten  
(Herbst und Winter)*

*Münsterländer Rehbraten  
mit warmem Obst  
(Herbst, Winter und Mai)*

*Westfälischer Hirschbraten  
(Herbst und Winter)*

*Pikanter Hirschsauerbraten  
(Herbst und Winter)*

*Hirschragout oder Hirschgulasch  
(Herbst und Winter)*

*Backschinken vom Schwein  
mit Altbiersauce  
(Sauerkraut und Kartoffelpüree)*

*Schweinegeschnetzeltes*

*Kurzgebratenes*

*Kleine Schweineschnitzel  
mit frischer Championrahmsauce*

*Kleine Putenschnitzel (paniert)  
mit Currysauce und warmem Obst*



*Weitere Menüvorschläge unseres Hauses:*

*Gebratene Schweinefilets  
auf frischer Championrahmsauce,  
mit Sauce Hollandaise*

*Gebraten Hähnchenbrust auf Blattspinat  
mit Rieslingsauce  
Gemüsebeilagen*

*Gemüseplatten der Saison  
mit Blumenkohl  
Brokkoli  
Speckbohnen  
Erbsen und Möhren  
oder Vichy-Karotten  
frischer Spargel in Mai und Juni  
Rosenkohl im Winter*

*Weitere Gemüsebeilage  
(zum Beispiel für ein Büfett)*

*Blumenkohl in Béchamel  
Rahmwirsing  
Rotkohl  
Wein- oder Sauerkraut*

*Salatbeilagen*

*Eisbergsalat in Sahnedressing  
Bunter italienischer Salat  
(evtl. mit Schafskäse)  
Porreesalat  
Krautsalat*



*Weitere Menüvorschläge unseres Hauses:*

**Sättigungsbeilagen**

*Salzkartoffeln  
Kartoffelkroketten  
Butterspätzle  
Kartoffelgratin  
Kartoffelpüree  
Rissotto*

***Dessert***

*Herrencreme  
Schokoladencreme  
Welfenspeise  
Zitronencreme  
Schwarzwälder Pudding  
Zimtparfait auf warmen Pflaumen  
Bayerische Creme  
Mousse au Chocolat  
Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Vanilleeis mit Zimt-Pflaumen-Kompott  
Vanilleeis mit Rote Grütze  
Rote Grütze mit Vanillesauce*



*Weitere Menüvorschläge unseres Hauses:*

## *Kalte Platten*

*Als Büfett oder Mitternachtsimbiss*

*Käseauswahl  
Tomate - Mozzarella  
Kaltes Schweinefilet  
Aufschnittauswahl  
Roastbeef - Platte*

