



Vorspeisen und kleine Gerichte

Carpaccio von Rote Bete mit Rapunzelsalat in Feigendressing,
Birnenspalten und Gorgonzola; Baguette;

€ 9,50

Rucolasalat in Balsamico mit Seranoschinken
und gehobeltem Parmesan; Baguette;

€ 8,50

aus dem Suppenkessel

Pilzsuppe

mit Spießchen und Kräutersahne

€ 4,50

Hirschessenz mit feiner Einlage

€ 4,50

Kräutersuppe mit jungem Lauch
und Käsecroutons

€ 4,50

Bunte Salate zur Frühlingszeit

mit hausgemachter „Burghotel-Dressing“ dazu Baguette

auf bosnische Art mit Schafskäse € 8,50

mit geräucherter Gänsebrust € 9,50

mit gebratenen Champignons € 8,50

mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten € 11,50

„Fitnesssalat“ gebratene Putenbruststreifen,
auf Salaten mit Fruchtspalten und Körnern in Himbeerdressing € 12,50

„Försterlieselsalat“ Filetgeschnetzelttes mit Pilzen in Rahm
angerichtet auf gebratenen Serviettenklöße im Salatkranz € 14,50



Speisekarte Frühling 2016



Spezialitäten der Region

Schweinelendchen auf Altbiersoße
serviert mit Stielmus dazu reichen wir Möllekes € 17,50

Rinderrouladen in Rotweinsauce
mit Lauch-Speck-Röllchen und Kräuterkartoffeln € 15,50

gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten
serviert mit Kartoffelschnee und Feldsalat € 12,50

„Pfefferpotthast“ die westfälische Gulaschvariante
mit Dampfkartoffeln und pikantem Essiggemüse € 13,50

Für die, die fleischlos essen möchten:

Tofutaler
gefüllt mit Schafskäse und Spinat
angerichtet auf Tomatenragout, dazu Bandnudeln und Salat € 12,50

Pilzpfanne
verschiedene Pilze mit Zwiebeln und Kräutern sautiert
angereicht mit Bratkartoffeln und Rührei € 15,50

Steckrübenschnitzel überbacken
mit Tomaten und Schafskäse
serviert mit gebratenen Kartoffelscheiben € 14,50



Empfehlung des Küchenchefs:

Burgherrenpfanne“ verschiedene Steaks mit Sc Bernaise,
Grilltomate und Tagesgemüsen auf Röstkartoffeln;

€ 17,50

Medaillons von der Putenbrust auf fruchtiger Currysauce
dazu reichen wir Bandnudeln und gemischten Salat

€ 15,50

Tranchen vom Lachsfilet

auf fruchtigem mediterranen Gemüse mit Butterkartoffeln

€ 19,50

„Braumeisterschnitzel“ mit Champignons und Schmorzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salaten der Saison

€ 14,00

Medaillons vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer
angerichtet mit einem Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln;

€ 25,50

Wildschweinsteak

mit Haselnusskruste, Rotkraut mit Feigen und gebratenen Serviettenklößen

€ 17,50

Pikantes Wildragout „Hubertus“
mit Pilzen und Perlzwiebeln, und Feldsalat;

€ 13,50

Hirschkalbsbraten „Burgherren Art“

mit Pfifferlingen, Lauch-Speck-Röllchen Kompottbirne und Rösti

€ 21,50