

Kalte Speisen

1. Braten Platte pro Person 9,90€
Schnitzelchen, Schweinebraten, Kassler, Roastbeef, Schinkenröllchen, Pfeffermettwurstchen, kleine Frikadellen, etwas Dauerwurst, Putenbraten und roher Schinken.
2. Kalte Platte pro Person 12,50€
Schnitzelchen, Schweinebraten, Kassler, Roastbeef, Schinkenröllchen, Pfeffermettwurstchen, kleine Frikadellen, Hähnchenbollen, Medaillons, Halbe gefüllte Eier, Käseigel, etwas Dauerwurst und roher Schinken.
3. Rustikales Brett pro Person 12,50€
Schnitzelchen, Schweinefilet, Gewürzkassler, Knoblauchbraten, Pökelnacken, kleine Frikadellen, Sauerkrautrolle, Meisterschnitte, Sülze, Mett, Pfeffermettwurstchen, Bauernmettwurst, Schmalz, etwas Kassler, Schweinebraten, Dauerwurst, roher Schinken, Saucen zum Braten und Filet.
4. Filetplatte pro Person 13,90€
Schweinefilet, Rinderfilet und Kalbsfilet, pro Person etwa 200g.
5. Kleines Festtagsmenü pro Person 13,90€
Schnitzelchen, gemischte Braten, Tournedos, Pfeffermettwurstchen, 125g Salat pro Person, Fisch- oder Käseplatte, wahlweise Baguette oder Partybrötchen.
6. Kaltes Buffer pro Person 18,50€
Schnitzelchen, Hähnchenbollen, Medaillons, Schweinebraten, Kassler, Roastbeef, Schinkenröllchen, Halbe gefüllte Eier, kleine Frikadellen, wahlweise Filet oder Wild, etwas Dauerwurst, Putenbraten, roher Schinken, Mettigel, 125g Salat pro Person, Käsebrett, Fischplatte, Brotkorb und Butter, ab 10 Personen gibt es ein Blumengesteck dazu.
7. Feinschmeckerbuffet pro Person 21,50€
Vorspeise: Krabbencocktail
Hauptgang: gemischte Fleischplatte mit eingebackenem Kassler, Filet Wellington, Rinderfiletsteak Natur, Tournedos, panierte Putensteaks, Schnitzelchen, gefüllte Orangen mit Hähnchenbrüstchen, 125g Salat pro Person
Nachspeise: Obstsalat mit Vanillepudding
8. Geflügel-Platte
Hähnchenbollen pro Stück 1,50€
Hähnchenbrüstchen auf gefüllten Orangen pro Stück 2,20€

<u>9. Tournedos</u>	<u>pro Stück 2,00€</u>
Panierte Schweinelendchen garniert mit Obst in einer Manschette	
<u>10. Kanapees</u>	<u>pro Stück 2,00€</u>
Weißbrotkanapees, wahlweise mit Fisch, Fleisch oder Käse	
<u>11. Vorschlag zum Polterabend</u>	<u>pro Person 7,50€</u>
Eine Tasse Gulaschsuppe mit einem Brötchen, ein Schnitzelchen, eine Frikadelle, zwei Pfeffermettwürstchen, zwei halbe belegte Brötchen, 125g Salat nach Wahl	
<u>12. Vorschlag zum Frühstück</u>	<u>pro Person 7,50€</u>
Käse, Schinken, Frischwurst, Dauerwurst, Mett, Fleischsalat, Marmelade, gemischter Brotkorb, Butter und Schmalz	
<u>13. Fischplatte</u>	<u>pro Person ab 7,50€</u>
Lachs, Aal, Forelle, Matjes, Sauerfisch, Krabbencocktail	
<u>14. Käsebrett</u>	<u>pro Person ab 13,50€</u>
Belegt mit französischen und deutschen Hart- und Weichkäse	

Warme Speisen

<u>1. Bratenspezialität</u>	<u>pro Person 5,50€</u>
Kassler, Schweinebraten, Roastbeef, Rinderbraten, Zigeunerbraten, Spinatbraten, verschiedene gefüllte Rollen (pro Person ca. 250g).	
<u>2. Grillschinken</u>	<u>pro Person 4,90€</u>
<u>3. Geflügelpfanne</u>	<u>pro Person 6,50€</u>
Brüstchen in einer Gemüse Rahmsoße	
<u>4. Jägerbraten</u>	<u>pro Person 4,90€</u>
<u>5. Spanferkel</u>	<u>pro Person 6,50€</u>
Das Spanferkel wird auf einem Brett serviert.	
<u>6. Grillhaxe</u>	<u>pro Person 2,60€</u>
Wir empfehlen pro Person eine halbe Haxe.	
<u>7. Sahneschnitzel</u>	<u>pro Person 6,90€</u>
Die Schnitzel sind in einer Champignon- Sahnesauce eingelegt.	
<u>8. Filettopf</u>	<u>pro Person 8,90€</u>
Rinderfilet (ca. 100g), Schweinefilet (ca. 100g), und Hähnchenbrust gebraten (1 Filet).	
<u>9. Filet gefüllt</u>	<u>pro Person 9,50€</u>

Schweinefilet / Rinderfilet gefüllt mit Jägermett oder Obst.

10. Geschnitzeltes pro Person 6,50€

Puten- oder Schweinegeschnitzeltes nach Wahl.

11. Filet Wellington pro Person 11,50€

Rinderfilet umhüllt von Gewürzmett, in Blätterteig gebacken.

12. Kassler in Blätterteig pro Person 5,50€

13. Warmer Lachs pro Person 5,50€

14. Warmer Lachs auf Blattspinat pro Person 6,30€

15. Grünkohl pro Person 6,30€

Als Beilage: Mettwurst, Kassler und Bratkartoffeln

Eintöpfe und Suppen

Westfälische Graupensuppe	pro Liter 3,00€
Westfälische Bohnensuppe	pro Liter 3,00€
Westfälische Linsensuppe	pro Liter 3,00€
Erbsensuppe	pro Liter 3,00€
Rindfleischsuppe	pro Liter 3,50€
Hühnersuppe	pro Liter 3,50€
Gulaschsuppe	pro Liter 5,00€
Käsesuppe	pro Liter 5,00€
Tomatensuppe	pro Liter 3,00€
Schaschlik Topf	pro Liter 8,00€
Suppe nach ungarischer Art	pro Liter 7,50€
Chilli con Carne	pro Liter 5,00€
Pfefferpotthas	pro Liter 6,50€
Gulasch	pro Liter 8,50€

Kalte Beilagen

Brot pro Person 1,20€

Als Gemischten Brotkorb, Partybrötchen oder verschiedene Baguettes

Salate pro 100g 0,79€

1. Kartoffelsalat
2. Lauchsalat
3. Krautsalat
4. Reissalat
5. Nudelsalat
6. Nudelsalat italienischer Art
7. Käse- Wurst Salat
8. Eiersalat

Salate pro 100g 0,95€

- 9. Hering Stipp
- 10. Roter Heringssalat
- 11. Matjessalat
- 12. Schichtsalat
- 13. Broccolisalat
- 14. Kartoffelsalat mit Speck

Salate pro 100g 1,25€

- 15. Waldorfsalat
- 16. Geflügelsalat
- 17. Rindfleischsalat
- 18. Hirtensalat

Krabbencocktail pro 100g 1,45€

Rohkostplatte pro Person 3,90€

Frischer Salat der Saison mit Dressing nach Wahl.
(Essig & Öl, Kräuter, Joghurt, French, Knoblauch)

Mozarella auf Tomate pro Person 2,80€

Warme Beilagen

Kartoffelpfanne (5-7 Personen) Pfanne	8,60€
Kartoffelpfanne (10-12 Personen) Pfanne	12,80€
Bratkartoffeln pro Person	2,00€
Salzkartoffeln pro Person	1,50€
Spätzle pro Person	2,00€
Gnocchi pro Person	2,00€
Schupfnudeln pro Person	2,00€
Reis pro Person	1,50€
Gemüseplatte pro Person	3,90€
Sauerkraut pro Person	1,00€

Dessert

Obstsalat pro 100g 1,60€

Nachspeise pro Person 1,80€

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Weißweincreme
- Rotweincreme
- Quarkspeise
- Schokopudding
- Vanillepudding
- Mousse auch Chocolat

Schnittchen

Halbe belegte Brötchen oder Schnittchen

Mit Braten, rohem Schinken, Kochschinken, Käse oder Mett

1Stck. 1,00€

Mit Lachs oder Forelle

1Stck. 2,30€