Vorspeisen

	Hochzeitssuppe	Eierstich, Klöße, Porree, Petersilie und Blumenkohl	**7.5**
	Kürbissuppe	regionaler Kürbis, Brühe und Sahne, dazu ein Spritzer Orange	**7.9**
	Baguette & Aioli	ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli	**5.5**
	Dreierlei Ciabatta	1x mit Olivenpaste, 1x mit Kräuterquark und 1x mit Aioli	**6.9**



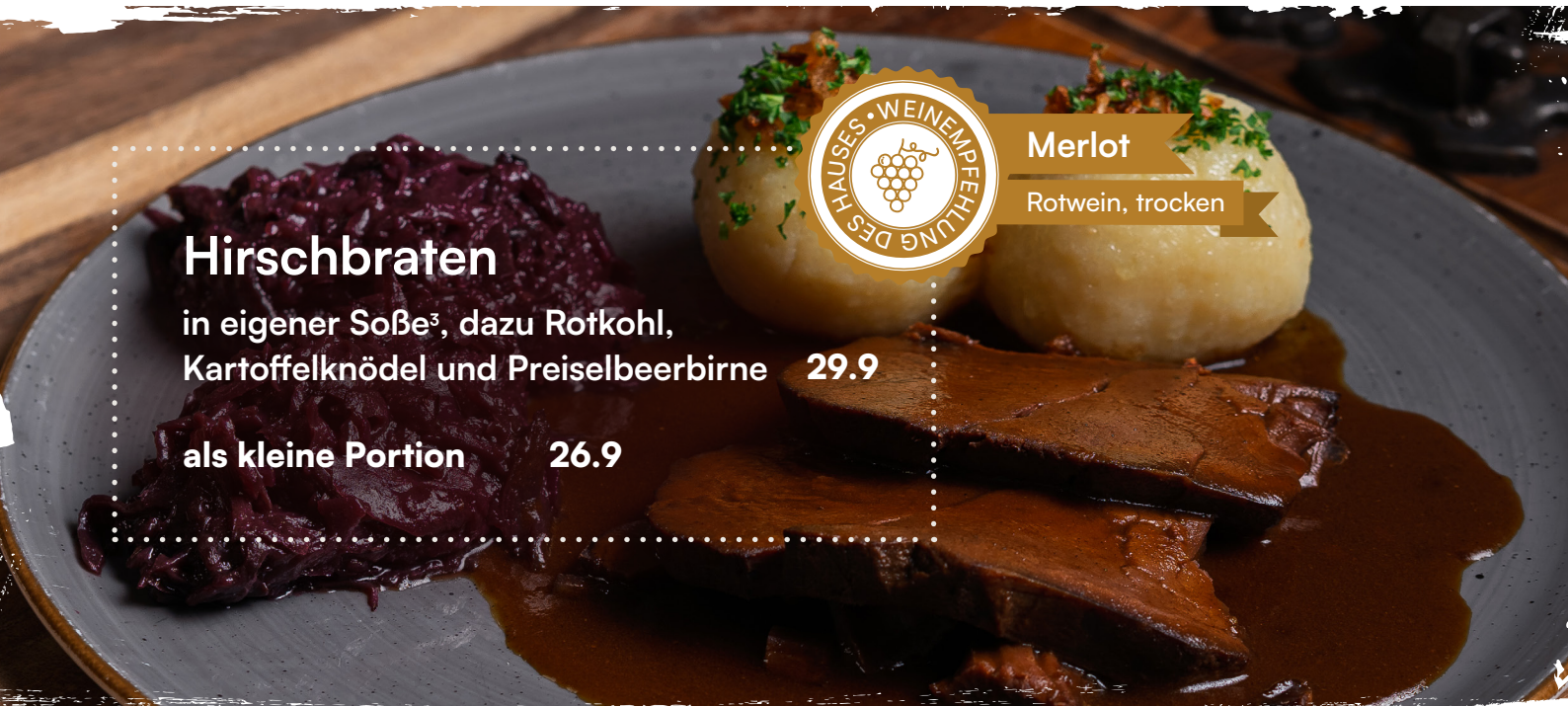
	Bruschetta	drei Scheiben geröstetes Baguette mit Rucola, frisch marinierten Tomaten und Grana Padano als Topping **vegane** Variante: ohne Grana Padano	**6.9**

Wildwochen

Wildschweinbraten	in eigener Soße[3], dazu Rosenkohl und Kroketten als kleine Portion **26.9**	**29.9**
Krosse Ente	1/2 Ente ohne Knochen, dazu Rotkohl, Kroketten und Rahmsoße als kleine Portion **24.9**	**28.9**
Grünkohl	mit Mettendchen[9], Kasseler[9] und Senf inklusive Bratkartofffeln **22.9**	**18.9**

Nur auf Vorbestellung:

Ganze Gans für 4 Personen	dazu Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, krosse Kroketten und Rahmsoße	152.0



Hirschbraten

in eigener Soße[3], dazu Rotkohl, Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne 29.9

als kleine Portion 26.9

Frisch & leicht

WEINEMPFEHLUNG DES HAUSES
Weißer Burgunder
Weißwein, trocken

Padano Pasta — Linguine mit Grana Padano und Zucchinistreifen, dazu Cherrytomaten und Käuterpesto — **19.9**

+ Hähnchenstreifen **+ 4.9**
+ 160 g Lachsfilet **+ 7.9**
+ Beilagensalat **+ 4.9**

Winterlicher Salatteller — knackiger Blattsalat mit frischen Rohkost-Toppings, Joghurtdressing und ofenfrisches Kräuter-Ciabatta

+ gebratenes Hähnchenbrustfilet **22.9**
+ Lachsfilet **+ 25.9**
+ Sojaschnitzel Teriyaki **+ 22.9**

Vegetarische Semmelknödel — mit Pilzrahmsoße und einem Beilagensalat — **18.9**



Falafel Bowl — verschiedene Blattsalate mit Kraut, Tomate, Gurke, Bulgur, hausgemachte Falafel, Aioli und Joghurtdressing, dazu ofenfrisches Baguette — **19.9**

vegan möglich ohne Aioli und mit Essig-Öl-Vinaigrette

Hausgemachte Gemüsebratlinge — aus Sellerie, Möhre, Zwiebel und Lauch, dazu Süßkartoffelpommes und Kräuterdipp — **21.9**

Klassiker

Rumpsteak „Madagaskar“
240 g Rumpsteak vom Münsterländer Rind **32.9**
mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen[2] [9] und Bratkartoffeln[2] [9]

WEINEMPFEHLUNG DES HAUSES

ERA NOA Rosso Amabile
Rotwein, halbtrocken



Das Trio
Schweinemedaillon im Speckmantel[2] [9], Spareribs[1] und Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Bratkartoffeln[2] [9] **24.9**
+ Beilagengemüse **+ 5.9**

Spareribs
600 g zart geschmorte Spareribs[1] vom Schwein **23.9**
mit Pommes Frites und BBQ-Dip[1]

Spareribs für 2 Personen
2 kg Spareribs[1] mit Pommes, Krautsalat und BBQ-Dip[1] **54.0**

Klassiker

Schnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat

wahlweise mit
Champignon-Rahmsoße
Paprikarahmsoße[2 5]
„Wiener Art“ mit Zitronenspalte
„Wiener Art“ vegan

SAMSTAG AKTION
Gratis 0,3 l Bier
ab 240 g Schnitzel

Größe	240 g	120 g
Schwein	22.9	19.5
Hähnchen	23.9	20.5
Vegan	22.9	19.5



WEINEMPFEHLUNG DES HAUSES

Cabernet Sauvignon
Roséwein, halbtrocken

Schweinefilet „Café de Paris“

2 Schweinemedaillons im Speckmantel[2 9], überbacken mit Zwiebelkruste und Café de Paris Butter, dazu Rahmsoße, Beilagensalat und Kroketten

24.9

+ ein Schweinemedaillon + 3.5

Burger

Classic Burger	200 g Dry Aged Beef im Bun mit Tomate, Salat, Gewürzgurke, Hamburgersoße[1] und Röstzwiebeln	**17.9**
Nacho Macho Burger	200 g Dry Aged Beef im Bun mit Cheddar Käse[1], Zwiebel-Chutney, Bacon[2 9] , Nachos, scharfen Jalapeños, Salat, Tomate und Gewürzgurke, darüber BBQ-Soße[1]	**19.9**
Brotloser Burger	200 g Dry Aged Beef mit Rucola, Cherrytomate, Büffelmozzarella, Tomatensalsa[1], Kräuterpesto und Grana Padano-Späne	**19.5**

Extras + Patty **4.5** + Bacon[9] **2.0** + Cheddar Käse[1] **1.5**



BBQ-Burger

200 g Dry Aged Beef im Bun mit Tomate, Salat, Gewürzgurke, krossem Speck[2 9], Röstzwiebeln und BBQ-Soße[1]

18.9

Dry Aged Beef

WEINEMPFEHLUNG DES HAUSES

Primitivo di Pugila

Rotwein, trocken

Wir lassen unser Rindfleisch 6 Wochen in unserem Reifeschrank trocken reifen. Dabei konzentriert sich der Geschmack, das Fleisch wird außergewöhnlich zart und erhält sein typisches, kräftig-aromatisches Dry-Aged-Aroma.

	200 g	300 g
Rumpsteak mit leichter Fettkante	**25.9**	**35.9**
Entrecôte		**35.9**
Filetsteak	**36.9**	**47.9**

Beilagen

Pommes Frites	4.9
Süßkartoffelpommes	6.0
Bratkartoffeln	5.9
hausgemachte Kroketten	4.2
Beilagengemüse	5.9
Beilagensalat	4.9

Dips & Soßen

Pfefferrahm- oder Kräutersoße	3.5
Mayonnaise[1 5] oder Ketchup[2]	0.7
Aioli	1.5
Kräuterquark	1.5





Kegelfrühstück ab 8 Personen

MIT KAFFEE & SEKT

- Brötchen & Crossaints
- Aufschnitt & Käse
- Gemüse
- Müsli & Quark
- Spiegelei & Bacon
- gekochte Eier

nur

17,90 €

pro Person

... und mehr!

Jetzt Plätze sichern und gemeinsam genießen.

Familie und Team Hilckmann

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do: 17 bis 22 Uhr

Fr, Sa, So: 11 bis 14 Uhr & 17 bis 22 Uhr

Dienstag ist Ruhetag

Haus Hilckmann

Hotel & Restaurant

Zusatzstoffe

Eine Beschreibung der Allergene finden Sie in einer gesonderten Mappe. Sprechen Sie unser Team Hilckmann gerne an.

In unseren angebotenen Speisen und Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Alkohol
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel
6 mit Soja Lecithin
9 mit Nitritpökelsalz
10 koffeinhaltig
11 enthält eine Phenylalaninquelle

Vegetarisch **Vegan**

Info: Alle Preise in Euro (€), inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Hotel Restaurant Haus Hilckmann
Ostenwalder Straße 1
48477 Hörstel

Mail: hilckmann@hotel-hilckmann.de
Tel.: 05459 75 13
Fax: 05459 / 98055