

# Menü am Tisch

ab 10 Personen möglich.

## Vorspeisen

- Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
an mariniertem Rucolasalat 3,50 €
- Antipasti Teller 4,10 €  
Aubergine mit Tomatensoße, Zucchinirollchen mit Feta-füllung,  
gefüllte Cherrytomate & Champignons mit Frischkäse  
und Blattsalate mit Essig-Öl-Vinaigrette
- Farfalle-Rucolasalat 3,90 €  
mit Kirschtomaten, Pesto und gehobeltem Parmesan
- Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken 3,50 €  
an ofenfrischem Baguette mit Kräuterbutter
- gebeizter Lachs & geräuchertes Forellenfilet 4,50 €  
an Edelsalaten mit Sahnemeerrettich
- Rindercarpaccio mit Kräutersoße 4,50 €
- Focaccia (italienisches Brot mit Feta, Tomaten & Oliven) 2,90 €  
mit Kräuterquark
- Karamellisierte Ziegenkäsetaler mit Feldsalat & Thymianhonig 4,00 €
- Spargelsalat (saisonal) 4,00 €  
mit Edelsalaten und gekochten Schinkenrollchen

## Suppen

- Hörsteler Hochzeitssuppe 2,80 €  
mit bunter Einlage
- Tomatensuppe 2,80 €  
mit einer Sahnehaube
- Französische Zwiebelsuppe 3,50 €  
mit Käse überbacken
- Königinnensuppe 2,80 €  
leicht gebundene Hühnersuppe  
mit Mandeln, Champignons, Huhn
- Spargelcremesuppe (saisonal) 3,00 €  
mit frischem Stangenspargel
- Kürbissuppe (saisonal in der Tasse serviert) 2,90 €  
Besonderer Hingucker: Suppe im eigenen Kürbis serviert 4,20 €

## Zwischengerichte

- gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße,  
Huhn mit leichter Senfsoße,  
Butterreis und frischen Salaten 4,90 €
- Rosa gebratene Streifen von der Barbarieente  
mit Orangensoße 5,40 €  
an einer Macaire Kartoffel
- gegrilltes Lachsmedaillon an Kräuterpesto 5,30 €  
auf frischen Nudeln
- gekräuterte Putenbrust an Tomatenschaum 5,00 €  
auf mediterranem Gemüse

## Hauptgerichte

- **Dry Aged Beef** im Ganzen gebraten 24,50 €  
mit herzhafter Kräutersoße, Ofentomate,  
Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel
- **gebratenes Hähnchenbrustfilet „Toscana“** 19,90 €  
mediterran gefüllt, dazu Farfalle-Nudeln  
**sanft gegartes Weiderind** mit Portwein-Charlottensoße  
und Birnen-Kartoffelgratin mit knackigem Salat
- **gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 17,50 €  
unter Tomatenragout mit Mozzarella gratiniert  
**zart knusprige Schweineschnitzel**  
mit gebratenen Champignons an Paprikarahmsoße,  
frischen Salaten und Kartoffelwedges
- **Schweinefilet „Wellington Art“ im Blätterteigmantel** 16,90 €  
an einer Sherrysoße  
mit Schupfnudeln & Gemüse vom Markt
- **gegrilltes Lachsfilet** 21,00 €  
auf mediterranem Gemüse  
umlegt mit kleinen Kartoffelchen  
**Putensteaks „Involtini“**  
gefüllt mit Tomate und Mozzarella,  
dazu reichen wir kleine Gnocchi und frische Salate

# Unsere Klassiker

- **gegrillte Medaillons vom Schweinefilet** 16,50 €  
mit gebratenen Champignons im Kartoffelnest  
**saftig geschmorter Rinderbraten**  
an eigener Soße mit frischem Marktgemüse,  
Kroketten und Röstinchen
  
- **gegrillte Medaillons vom Schwein** 19,90 €  
mit Pfeffersoße  
**Rinderrouladen „Bürgerliche Art“**  
in eigener Soße  
**Hähnchenbrustfilet**  
mit Currysoße und heißen Früchten,  
dazu reichen wir Gemüse vom Markt,  
frische Salate, Kroketten und Röstinchen
  
- **sanft gegarter Schweinebraten** 12,00 €  
in eigener Rahmsoße  
mit marktfrischem Gemüse & Schupfnudeln
  
- **Rheinischer Sauerbraten** 18,90 €  
an eigener Soße mit Rosinen und Apfelstückchen  
**Putenbraten gefüllt mit pikantem Gemüse**  
dazu reichen wir Apfelrotkohl, Kartoffelklößchen & Kroketten
  
- **Hirschbraten „Baden-Baden“** 16,90 €  
mit Preiselbeerbirnchen  
dazu reichen wir Spätzle, Rosenkohl und Schwarzwurzeln

Wir bieten für Ihre Veranstaltung noch mehr  
saisonale oder individuelle Gerichte an,  
bitte sprechen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne.

## Dessert

- Apfelringe im Bierteig mit Vanilleeis 3,90 €
- Bayrisch Creme mit roter Fruchtsoße 3,70 €
- Bratapfel gefüllt mit Mandeln  
und Rosinen auf Vanillesoße mit Eis 3,50 €
- Cappuccinocreme 2,80 €
- Eisplatte mit Obstsalat 3,80 €
- Erdbeercreme 3,00 €
- Herrencreme mit Rum und Schokolade 2,90 €
- Karamellcreme 2,60 €
- Mascarponecreme mit Himbeersoße 3,20 €
- Mousse au Chocolat 3,20 €
- Pudding wie von Omi (Vanillecreme und Schokoladenpudding) 2,60 €
- Panna cotta mit Himbeersoße 3,00 €
- Tiramisu mit passierter Brombeersoße 3,20 €
- Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße 3,30 €
- Welfencreme (Weinschaumcreme) 2,90 €
- Westfälische Quarkspeise mit Pumpnickel,  
Schokolade, Kirschen und Rum 2,90 €

**Unser Dessert wird in Schüsseln auf dem Tisch angerichtet.  
Wünschen Sie zu kombinieren, nehmen wir pauschal für  
2 Desserts 4,90 € und für 3 Desserts 5,90 €.**

gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel 5,00 €  
auf Eierlikörschaum mit frischem Obst  
(Tellergericht, nur einzeln buchbar)

Creme brûlée an hausgemachtem Waldbeersorbet 3,90 €  
(Tellergericht, nur einzeln buchbar)

### **Unser Bestes zum Schluss:**

Großer Dessertteller Haus Hilckmann 8,90 €  
Bayrisch Creme im Glas mit Beerensoße  
Mousse au Chocolat im Schokoladenblatt  
Eierlikör-Parfait  
Apfelringe im Bierteig  
Wallnusseis mit heißer Portweinsabayon