



Vorspeisen

Rapunzelsalat mit krossen Speckwürfeln und Croûtons	6,50 €
Wildkräutersalat mit gehobeltem Nieheimer Käse	7,50 €
Warme Terrine von dreierlei Fischen mit Lauchmedaillons und Pastinakencreme	13,00 €
Westfälischer „Kleinkram“ mit Oma Willenbrinks Gurken (Unsere Rinderwurst, Pfefferpotthast und Münsterländer Zwiebelfleisch)	9,00 €
Salat von Spargel und Rhabarber mit gebratenem Forellenfilet	9,50 €

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Kräutern	5,90 €
Passierte Gemüserahmsuppe, ohne Einlage z.B. von Pastinaken, Kohlrabi, Grünkohl, Zwiebeln etc.	6,00 €
Rahmsuppe vom Bärlauch mit Lammfiletwürfeln	7,00 €
Karottencreme mit Curry und gebratenen Riesengarnelen	7,00 €
Steckrübenessenz mit Pfannkuchenroulade	7,00 €

Hauptgerichte

(abhängig von der jahreszeitlichen Verfügbarkeit)

Kohlroulade vom Seelachs mit roten Linsen und Kartoffelpüree	15,00 €
Gefüllte Medaillons vom Landuro-Schwein, mit Speck umwickelt, mit Spitzkohl und gebratener Potthucke	21,00 €
Rumpsteak, 4 Wochen trocken gereift, von der Schwarzbunt-Färsen in Perlzwiebeljus, dazu gebratene Zucchini und Kartoffelaufbau	29,00 €
Lammhüfte, im Strudelteig gebacken, auf gebratenem Weißkohl mit Kartoffelgugelhupf	21,00 €
Roulade von der Maishähnchenbrust mit Broccoli und Bandnudeln oder Curryreis	17,00 €

Desserts

Welfenspeise	3,50 €
Tutti Frutti (Vanillecreme mit Rumtopf und Bisquit)	5,50 €
Schoko-Trio (Mus, Eis und Törtchen), wahlweise in braun oder in weiß, mit angemachten Sauerkirschen	8,00 €
Weißes Pralineneis mit Orangensalat	6,50 €
Olivenöl-Eis mit Ziegenfrischkäsecreme und Tomatenkompott	8,00 €

Büffetvorschläge

Es handelt sich hier um Beispiele, die Sie mit uns individuell verändern können. Die Gemüse- bzw. Kräuterkomponenten, stimmen wir dabei auf die jeweilige Jahreszeit ab.

Nr. 1 34 €

Am Tisch serviert:

Rahmsuppe von Gartenkräutern



Am Büffet:

Geschmorte Rinderbeinscheibe von der Schwarzbunt-Färsse,
dazu Perlzwiebeljus, Karotten, Spitzkohl, gebratene Kohlrabi
und Potthucke

Knuspriges Ardeyer Hähnchen
(ausgelöst)
auf Paprikagemüse,
dazu kleine Ofenkartoffeln

Zweierlei vom Lachs
(gebackenes Frischlachsmedaillon mit Räucherlachskruste)
auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree



Am Tisch serviert:

Quarkparfait mit Rhabarberkompott



Nr. 2 36 €

Am Tisch serviert:

Feine Pilzcreme mit Kräutern



Am Büffet:

Saftige Rindsrouladen mit Speckrahm,
dazu Kartoffel-Stielmus

Rückensteaks vom Landuro-Schwein,
dazu Estragon-Senf-Sauce, Karotten, Blumenkohl, Böhnchen
und handgeschabte Spätzle

Gebackenes Steinbeißerfilet
auf Gemüserisotto, dazu Blattsalate mit Hausdressing



Am Tisch serviert:

Dreierlei vom Apfel
(Apfelmark, Apfelcrumble, Karamell-Apfel),
dazu hausgemachtes Zimteis

Nr. 3 37 €

Am Tisch serviert:

Grünkernsalat mit Lardo (fetter Rückenspeck)
und Schinken vom Bentheimer Schwein (Hof Rülfig, Rhede)



Am Büffet:

Geschmorte Rehschulter in Holunderjus,
dazu Quittenmark, Wirsing, Karotten, Schwarzwurzeln
und gebratene Semmelknödel

Schweinsmedallions mit Backobstjus,
dazu Rapunzelsalat in Nussdressing
und gebratene Kartoffelnudeln

Schollenröllchen,
mit Gemüsestreifen gefüllt, dazu Kräuterrahm und Butterkartoffeln



Am Tisch serviert:

Maronenparfait
mit Apfel-Preiselbeermark



Gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch Vorschläge, auf Anfrage oder im individuellen Gespräch

- Vorspeisenvariationen als Buffet
- Alternativen bei den Hauptgerichten (z.B. Roastbeef, Filet, feines vom Kalb, knusprige Gans etc.)
- Internationale Büffets/ Menüs
- Themenbezogene Büffets/ Menüs
- Dessertvariationen

Wir kochen...

im **Frühling** mit

- Wildkräutern
- Spargel
- Stielmus
- Mairitterlingen
- Rhabarber
- Lamm, Kalb, Rehbock
- Matjes und Scholle

im **Sommer** mit

- Querbeet durch den Gemüsegarten
- und mit „beerenstarken“ Früchten

im **Herbst** mit

- Ente und Wild
- Pilzen und Wirsing
- Äpfeln, Quitten, Pflaumen und Holunder

und

im **Winter** mit

- „Gans-Wild“
- „Knollig, Wurzelig“
mit Pastinaken, Steckrübe, Rote Beete und Schwarzwurzel
Außerdem „verkohlen“ wir Sie mit Rot-, Weiß-, Grün- und Rosenkohl.