

Salate

Bunter Salat mit Sprossen und Kernen in Balsamessig darüber streuen wir Croûtons	6,00 €
Feldsalat mit geschmolzenen Cherrytomaten und Speck	6,90 €
Salatteller mit Knuspergarnelen und Thunfisch	10,50 €
Blattsalate in Kräutersahne mit Räucherforelle, Lachs und Crevetten	10,90 €
„Kurfürsten-Salat“ mit Räucherlachs, Schinken, Ei, Melone und vielem was Salat lecker macht	11,50 €

Suppe

Klare Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich	5,50 €
„Hochzeitssuppe“ - Klare Rinderbrühe mit hauchdünnen Rinderfiletstreifen und Gemüse	6,00 €
Brokkolicremesuppe mit feinen Streifen von Poulardenbrust mit Räucherlachs	5,50 € 6,50 €
Pfifferlingssüppchen mit Speckcroutons	6,00 €
Toskanische Steinpilzsuppe mit „Panelino“	6,50 €
Zwei Suppen im Duett:	
Kartoffelsüppchen und Geflügelessenz mit Entenbrust	8,50 €
Tomatencremesuppe mit Kräutern und Oxtail mit Käsestange	8,50 €

Die Menüvorschläge gelten für einheitliche Menüs bei Gruppen ab 20 Personen in unseren separaten
Veranstaltungsräumen bzw. ab 10 Personen in unserem Restaurant / Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Stand 08/2018

Kalte und warme Vorspeisen

Ofenfrische Lauchtorte mit Kräuterschmand und Salatbukett	6,50 €
Auberginen-Tomaten-Küchlein mit Käse überbacken dazu Tomatencreme und ein kleines Salatbukett	6,50 €
Ein Reibekuchen mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella	6,00 €
Ein Reibekuchen mit westfälischem Schinken und Schmand	6,90 €
Ein Reibekuchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	9,00 €
Ein Reibekuchen mit Räucherlachs und westfälischem Schinken	9,90 €
„Antipasti westfälisch“ Unser bunter Vorspeisenteller mit heimischen Spezialitäten	9,50 €

Fisch als Vorspeise oder Zwischengericht

Kleines Lachsmedaillon mit Gemüsekruste in Safransauce	10,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing dazu krosser Speck	10,00 €
Gefüllte Schollenröllchen mit Rahmspinat	10,00 €

Die Menüvorschläge gelten für einheitliche Menüs bei Gruppen ab 20 Personen in unseren separaten Veranstaltungsräumen bzw. ab 10 Personen in unserem Restaurant / Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Stand 08/2018

Hauptgerichte

Bratenplatte „Großer Kurfürst“ Saftiger Schweine- und Rinderbraten serviert mit Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten	16,50 €
Gefülltes Bielefelder Schweinekarree frisch aus dem Ofen Gemüseauswahl, „Leineweber“ und Bratkartoffeln	16,50 €
Gefüllte Lammkeule mit Rosmarinsauce dazu Tomaten-Bohnen, Gurgelschnalzer und gebratene Pellkartöffelchen	17,00 €
Putenmedaillons mit Blattspinat und Mozzarella überbacken dazu Tomaten-Kräuter-Sauce, Marktgemüse, Butternudeln und Maisplätzchen	17,50 €
Gebackene Hühnchenbrust gefüllt mit Garnelen und Zucchini serviert mit Kräutersauce, Bandnudeln, Kartoffel-Spinatplätzchen und einem Salat	19,00 €
Ganze Kalbshaxe- am Tisch aufgeschnitten - mit großer Gemüseplatte, Kartoffelkrapfen und Bratkartoffeln	19,50 €
Geflügelplatte „Sparrenburg“ Entenbrust und Putenmedaillons in Apfel-Calvados-Sauce, dazu Brokkoli und Pilze, Kartoffelkrapfen und Butternudeln	21,00 €
Schweinemedillons in Apfel-Calvados-Sauce dazu Gemüseauswahl, gebratene Pellkartöffelchen und Kroketten	21,00 €
Mit Schafskäse gefüllte Schweinelende auf Basilikum-Tomaten serviert mit Zucchini, Maisplätzchen und Butternudeln	21,00 €
Schweinemedillons mit Röstikruste in rosa Pfeffersauce dazu frische Gemüse und Spinatplätzchen	21,00 €

Die Menüvorschläge gelten für einheitliche Menüs bei Gruppen ab 20 Personen in unseren separaten
Veranstaltungsräumen bzw. ab 10 Personen in unserem Restaurant / Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Stand 08/2018

Hauptgerichte

Wildschweinbraten in Steinpilzsauce mit saisonalem Gemüse, verschiedenen Kroketten und Spätzle	22,50 €
Braten von der Rehkeule in Pfifferlingssauce dazu gefüllte Williams-Birne, Spätzle, Kartoffelkrapfen und Salat	24,00 €
Schweine- und Rinderfilet mit einer Auswahl an feinsten Gemüsen, Sauce Bernaise, verschiedenen Kroketten und kleinen gebratenen Pellkartöffelchen	28,00 €

Unsere Menüvorschläge ergänzen wir durch saisonale Angebote, einige Beispiele:

- Spargelgerichte im Frühjahr
- frische Fische nach Angebot
- viele Früchtedesserts im Sommer und Herbst
- Wild und Geflügel im Herbst und Winter
- Vegetarische Speisen

Die Menüvorschläge gelten für einheitliche Menüs bei Gruppen ab 20 Personen in unseren separaten Veranstaltungsräumen bzw. ab 10 Personen in unserem Restaurant / Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Stand 08/2018

Desserts

„Westfälische Götterspeise“ - im Glas angerichtet - mit Kirsch-Ragout, Vanillequark und Preiselbeeren	4,80 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Frischer Obstsalat mit Grand Manier abgespritzt dazu hausgemachtes Pfeffereis und Hippenblatt	6,80 €
Warmes Apfeltörtchen mit hausgemachtes Zimteis und Sahne	6,80 €
Hausgemachtes Walnusseis im Mandelblatt mit frischen Früchten und Sahne	6,80 €
Crêpe mit Orangensauce Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Crêpe „Bretonisch“ mit Apfelspalten in Honigsauce, Vanilleeis und Sahne	7,00 €
Crêpe mit warmen Vanille-Kirsch-Ragout und hausgemachtem Quarkeis	7,25 €
Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Kirsch-Ragout im Teignest und Sahne	7,00 €
Große Eisbombe - am Tisch aufgeschnitten - mit Früchten und Sahne	8,80 €
Dessertteller „Sparrenburg“ Ein Querschnitt unseres aktuellen Dessertangebotes	8,80 €

Die Menüvorschläge gelten für einheitliche Menüs bei Gruppen ab 20 Personen in unseren separaten
Veranstaltungsräumen bzw. ab 10 Personen in unserem Restaurant / Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Stand 08/2018