



## Zum Einstimmen

---

### I. GEBACKENE CHAMPIGNONS IN DER KRÄUTERKRUSTE

Sauce Béarnaise | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,E,G,K</sup>

€ 9,40

### 2. 1/2 DUTZEND SCHNECKEN

in herzhafter Kräuterbutter | ofenfrisches Baguette <sup>A,D,E,G,K</sup>

€ 9,50

### 3. SCHARF ANGEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL

Aioli | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,C,D,E,G,K^</sup>

€14,50

### 7. WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE NACH EIGENER REZEPTUR

Blumenkohlröschen | Markklößchen | Eierstich <sup>A,B,D,K</sup>

€ 5,50

### 8. FRISCHE TOMATENSUPPE

mit Gin verfeinert <sup>A,B,D,E,G,K,H</sup>

€ 5,90

## Bunt, frisch & knackig

---

### DER SOMMERLICHE

verschiedene Blattsalate | in Curry gebratene Poulardenbruststreifen | Lauch geschmorten Champignons | gerösteter Sesam | Balsamicovinaigrette | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,E,G,K,I</sup>

€ 14,50

### DER MEDITERRANE

frische Zupfsalate | in Knoblauch-Olivenöl gebratene Garnelen | Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola geröstete Sonnenblumenkerne | Balsamicovinaigrette | Aioli | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,G^</sup>

€ 15,50

### DER HERZHAFTE

Pflücksalat in Walnussvinaigrette | 150 g Steak vom Rind (Uruguay)

Kräuterbutter | ofenfrisches Baguette <sup>A,B,D,E,G,K,M,N</sup>

€ 17,50

## *Um die Gabel gewickelt & Vegetarisches*

---

### 14. LEICHTE SPAGHETTINI

geschmorte Zucchini | Cocktailtomaten | Rucola  
Basilikumpesto | Parmesan | leichte Knoblauchnote <sup>AB,DE,G,K</sup>

€ 10,80

### 15. BUNTE LINSEN-HALLOUMI-BOWL

Rote Linsen | gebratener Halloumi | Blattspinat  
rote Bete | Gurke | Datteln | Balsamicodressing | Joghurt-Minz-Dip

€ 12,90

### 16. GEBRATENE KARTOFFEL-ZUCCHINI-RÖSTI

mit Champignons in Rahm

€ 12,50

Gerne bereiten wir die Gerichte auch vegan zu.

## *Vom Grill & aus der Pfanne*

---

### 22. „HÖRSTER-FILETPFANNE“

drei verschiedene Filets | Röstzwiebeln | hausgemachte Kräuterbutter | Kartoffelplätzchen  
bunter Beilagensalat <sup>AB,DE,G,K,M</sup>

€ 19,50

### 23. „LIPPERPFANNE“

saftige Steaks | Pfefferrahmsauce | Schinken | Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat <sup>AB,DE,G,K,M\*</sup>

€ 18,90

### 24. „SCHNITZELPFANNE“

Jungschweinschnitzel | Rahmsauce aus Zwiebeln, gekochtem Schinken und frischen Champignons  
mit Käse gratiniert | marktfrisches Gemüse | goldgelbe Pommes frites <sup>\*AB,DE,G,H,K,M\*</sup>

€ 17,50

## *Allseits bekannt & altbewährt*

---

### 25. „PAVÉ“

in Knoblauch-Kräuter Marinade eingelegtes Fleisch vom Rind, Kalb und Schwein  
herzhafte Kräutersauce | Knoblauchmayonnaise | warme Baguette | bunter Beilagensalat <sup>AB,DE,G,K,M\*</sup>

€ 14,50

### 33. JUNGSCHEINSCNITZEL „WIENER ART“

goldgelbe Pommes frites | bunter Beilagensalat <sup>AB,DE,G,I,K,M</sup>

€ 13,90

wahlweise mit: Champignonrahmsauce oder Paprikasauce „ungarischer Art“ <sup>AB,DE,G,I,K,M,H</sup>

€ 16,90

**35. ZWEI WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

Bratkartoffeln | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,M\*</sup>

€ 21,80

**36. POULARDENBRUST IN FRUCHTCURRYSOSSE**

gebackene Früchte | Butterreis <sup>A,B,D,E,G,H,K</sup>

€ 13,90

**37. GEFÜLLTE ROULADE VOM WEIDERIND**

Rotkohl | Salzkartoffeln

€ 17,90

**38. SCHWEINEFILETMEDAILLONS AN SCHALOTTEN-BAROLOSOSSE**

Kartoffelgratin | Beilagensalat <sup>A,B,D,E,H,K,M</sup>

€ 19,90

**39. SCHWEINEFILETMEDAILLONS „GRIECHISCHER ART“**

bunte Paprika | Zwiebeln | mit Schafskäse überbacken

Pommes frites | Beilagensalat <sup>B,D,E,H,K,M</sup>

€ 18,90

*Aus dem Netz und von der Angel*

---

**41. GEBRATENES LACHSFILET AN RIESLINGSOSSE**

Blattspinat | Butterreis <sup>A,B,D,E,F,G,H,K</sup>

€ 17,90

**42. ZANDERFILETS „ANDALUSISCHE ART“**

auf der Haut gebraten

frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl | Rosmarinkartoffeln

Blattsalate in Vinaigrette <sup>B,D,E,F,G,H,M</sup>

€ 18,90

*Das Beste vom Rind*

---

**45. RUMPSTEAK „WILDER MANN“**

Senf | gebackene Zwiebelringe | frische Champignons | Kroketten | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,G,H,K,M</sup>

€ 26,90

**47. PFEFFERSTEAK VOM RINDERFILET**

Calvadosrahmsoße | grüne Pfefferkörner | gebratene Champignons

Kartoffelplätzchen | bunter Beilagensalat <sup>A,B,D,E,H,G,K,M</sup>

€ 28,90

**50. 200 G RUMPSTEAK (ohne Fettrand)**

€ 16,90

**51. 200 G RINDERFILETSTEAK**

€ 22,90

inklusive hausgemachter Kräuterbutter  
oder Sauce Béarnaise oder Calvadospfefferrahmsoße <sup>A,B,D,E,G,K</sup>

## WAS DARF ES DAZU SEIN?

53. Bratkartoffeln °	€ 3,90
54. Pommes frites <sup>A,B,D,E,G,I,K,M</sup>	€ 3,00
55. Kroketten <sup>A,B</sup>	€ 3,00
57. Folienkartoffel mit Kräuterbutter <sup>A,D,E,G,K</sup> oder mit Kräuterquark <sup>B,D,K</sup>	€ 4,00
58. Gebackene Zwiebelringe oder geschmorte Champignons <sup>A</sup>	€ 3,90
59. Beilagensalat   Gemüsebeilage <sup>A,B,E,G,K</sup>	€ 4,50

## *Zum Schluss noch etwas Süßes*

---

<b>GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGSAHNE</b> <sup>A,B,D,E,N,H</sup>	€ 5,50
<b>VANILLEEISCREME</b> mit Sahne, <sup>A,B,D,E,N,H</sup> wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"><li>- warmen Kirschen <sup>N,M</sup></li><li>- warmer Schokosoße</li></ul>	€ 6,90
<b>HAUSGEMACHTES CRÈME BRÛLÉE</b> , mit braunem Zucker karamellisiert <sup>A,B,D,E,N,H</sup>	€ 7,80
<b>„KARAMELLBECHER“</b> , Salziges Karamelleis   Vanilleeis   Sahne Schokoladensoße   Cantuccini	€ 7,50
<b>DESSERTVARIATION „LANDHAUSTRäum“</b> , mit viel Liebe zubereitet lassen Sie sich überraschen <sup>D,E,N,H</sup>	€ 8,90

## *Und nach dem Essen ein...*

---

Kaffee	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Schokolade	€ 3,00

## *Digestif*

---

Scheibel Brände: Williams Christ Brand, Badischer Obstbrand, Waldhimbeergeist, Kirsche oder Altes Pflümli	2cl	€ 3,50
Scheibel <u>Finesse</u> : Williams, Mirabelle, Himbeere	2cl	€ 3,80
Der feinste Brand im Landhaus „Prinz“ (verschiedene Brände)	2cl	€ 3,80

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Team!

# Getränke

## APERITIF

Bernard Massard Riesling Sekt	0,1 l	€	3,50
Fl. Haussekt Riesling	0,7 l	€	19,50
Fl. Prosecco	0,7 l	€	19,50
Aperol Spritz	0,2 l	€	5,90
Hugo (auch alkoholfrei möglich)	0,2 l	€	5,90
Lillet Wildberry (auch alkoholfrei möglich)	0,2 l	€	5,90
Rosato Mio	0,2 l	€	5,90
Campari Orange	0,2 l	€	5,90
Sherry Medium/ Dry	5 cl	€	3,50
Martini Bianco, Extra Dry	5 cl	€	3,50

## ERFRISCHENDE, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte	0,3 l	€	3,90
Maracuja-Minz-Limonade	0,33 l	€	3,50
Richard's Sun Iced Tea   Lemon	0,33 l	€	3,50
Richard's Sun Iced Tea   Granatapfel	0,33 l	€	3,50

## BIERE

Warsteiner vom Fass	0,3 l	€	2,90
Veltins vom Fass	0,3 l	€	2,90
Paderborner Pilgerbier vom Fass	0,3 l	€	2,90
Frankenheimer Alt vom Fass	0,33 l	€	2,90

## ALKOHOLFREIE BIERE

Malzbier	0,33 l	€	2,90
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€	3,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€	3,00
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33 l	€	3,00

## WEIZENBIERE

König Ludwig Hefe Hell	0,5 l	€	4,30
König Ludwig Hefe Dunkel	0,5 l	€	4,30
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€	4,30

## LONGDRINKS

Wodka Lemon/ Energy	0,2 l	€	6,50
Gordons Gin Tonic (weitere Gin Sorten auf Anfrage)	0,2 l	€	6,50
Whiskey Cola	0,2 l	€	6,50

## SOFTDRINKS UND SÄFTE

Afri Cola, Orange, Zitrone	0,3 l	€	2,90
Tönissteiner Mineralwasser	0,25 l	€	2,40
Tönissteiner Mineralwasser	0,75 l	€	5,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€	2,90
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€	2,90
Rhabarberschorle	0,2 l	€	2,50
Apfelschorle	0,2 l	€	2,50
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	€	2,80
Orangensaft	0,2 l	€	2,80
Kirsch-Nektar	0,2 l	€	2,80
Bananensaft	0,2 l	€	2,80
Kirsch-Banane	0,2 l	€	2,80

## SPIRITUOSEN

Malteser	2 cl	€	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	€	3,00
Linie	2 cl	€	3,00
Tequila	2 cl	€	3,00
Wodka	2 cl	€	3,00
Wippermann Wacholder	2 cl	€	1,60
Weizenkorn	2 cl	€	1,60
Ouzo	2 cl	€	2,50
Ramazotti/ Averna	2 cl	€	3,00
Verschiedene Liköre (Kirsch, Apfel, Maracuja, Berliner Luft)	2 cl	€	1,70
Fernet	2 cl	€	3,00
Jägermeister	2 cl	€	2,80
Sambuca	2 cl	€	2,80

## WHISKEY

Ballantines	4 cl	€	6,00
Jim Beam	4 cl	€	6,00
Chivas Regal	4 cl	€	7,00

## WEINBRAND

Asbach	4 cl	€	4,50
Hennessy	4 cl	€	7,00
Remy Martin	4 cl	€	7,00