

Herbst - Specials 2026

Warme Küche von 12.00-14.00 Uhr und 17.30-20.30 Uhr

Letzte Annahme 15min vor Küchenschluss.

Kürbiscremesuppe

mit Streifen vom Lachs und Sahnehaube

hausgemachte Antipasti-Platte

mediterranes Gemüse / Parmaschinken / Schafskäse / Ciabatta

für 1-2 Person/en

für 3-4 Personen

Entenconfit

Westf. Rahmwirsing / Orangensauce / Serviettenknödel*

gebratene Waldpilze - vegan

Wildkräuter / Vinaigrette / Granatapfel / Ciabatta

Hirschbraten mit eigener Sauce

Rotkohl / Serviettenknödel

*frische Pfifferlinge in westf. Rahm**

❖ *mit Serviettenknödeln*

❖ *mit einem Schnitzel „Wiener Art“ und Bandnudeln*

❖ *mit Medaillons vom Schwein und Röstitaler*

❖ *mit einem arg. Rumpsteak und Röstitaler*

Wir haben noch Matjes - solange der Vorrat reicht...

feine Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Sahnesauce / Salzkartoffeln / Äpfeln / Gurken

feine Matjesfilets

mit Zwiebeln / feine Speckböhnchen / Bratkartoffeln

***Unser beliebtes Schnitzel Kastanienbaum ist herstellungsbedingt nicht heiß!*

