

Speisekarte

Suppen

Westfälische Hochzeitsuppe mit Eierstich, Gemüse- und Fleischeinlage	6,00 €
Schweinebäckchensuppe nach Art einer Gulaschsuppe	7,50 €



Vegetarische Gerichte & Salate

Hausgemachte Käsespätzle mit Salat (12)	14,00 €
Salat mit Geflügelstreifen und Champignons	15,00 €
Pflücksalate mit Nüssen und Beeren mit Honig gratiniertem Ziegenkäse	14,00 €

Fisch

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Pflücksalaten und bunten Tomaten	18,50 €
Backfischpfanne Kibbelinge, Schwenkkartoffeln, Brokkoli, Senfsoße	14,50 €
Schollenfilets „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln und Salat	18,50 €

Hauptgerichte

Schweinefilet-Geschnetzeltes „Stroganoff-Art“ Butterspätzle	16,50 €
Zarter Tafelspitz (12) Zwiebelsoße, Salzkartoffeln	19,50 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (12) Rahmwirsing, Schwenkkartoffeln	19,50 €
Schweinebäckchen mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	19,50 €

Unsere Beliebtesten

Schnitzel mit frischen Champignons, Bacon (1/3) Salat, Pommes Frites	18,50 €
HüttenGaudi Schnitzel mit Schmorzwiebeln & -äpfeln, Bacon, Käse überbacken auf Rösti	18,50 €

Kinderteller

Räuberteller 1 Teller und Besteck	0,00 €
Schnitzel mit Pommes Frites (1)	7,50 €

Dessert

Herrencreme (7)	6,00 €
Damencreme (7) mit Preiselbeeren und Eierlikör	6,00 €

Allergene

1 glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fisch · 5 Erdnüsse · 6 Soja
7 Milch und Lactose · 8 Schalenfrüchte · 9 Sellerie · 10 Senf · 11 Sesamsamen
12 Schwefeldioxid und Sulfite · 13 Lupinen · 14 Weichtiere