

Speisekarte Alt Vellern

Vorspeisen

Carpaccio von der Ochsenlende	... 14,50 €
<i>mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan Balsamico-Trüffeldressing</i>	
Blattsalat in Kürbiskernmarinade	... 8,50 €
<i>mit Radieschen und gebratenen Pilzen</i>	
Geräucherter Lachs an Blattsalaten	... 12,00 €
<i>mit Dillsenfsauce und Reibeplätzchen</i>	
Gebratene Scampi mit Cantaloupe Melone	... 14,50 €
<i>Blattsalat in Himbeerdressing</i>	
Ziegenkäse auf einer Apfelscheibe	... 12,50 €
<i>mit Honig, Senf und Nüssen grantiniert, Blattsalat in Preiselbeerdressing</i>	

Alle Vorspeisen servieren wir Ihnen gerne als Hauptgericht. Hierfür berechnen wir 5,00 € zusätzlich.

Suppen

Rinderkraftbrühe	... 5,00 €
<i>mit Grießklößchen und Gemüsestreifen</i>	
Rahmsüppchen	... 7,50 €
<i>von frischem Bärlauch mit Croutons und Krabben</i>	

Was wir in Westfalen gerne essen

Rindfleisch mit Zwiebelsauce	... 14,50 €
<i>Senfgurken und Kartoffelsalat</i>	
Tafelspitz in Meerrettichsauce	... 14,50 €
<i>Bratkartoffeln und Salat</i>	

Kleine Portion Münsterländer Töttchen	... 9,50 €
<i>mit eingelegter Rote Beete</i>	
Schnitzel mit Champignonrahmsauce	... 13,50 €
<i>oder geschmorten Zweibel, Kroketten und Salat</i>	
Deftige Pfanne	... 11,00 €
<i>Bratkartoffeln mit Schinken und Speck, dazu Rührei und Salat</i>	
Bandnudeln mit gedünsteten Edelfischen	... 13,50 €
<i>in Estragonrahm, Blattsalat</i>	
Bauernsülze	... 11,50 €
<i>mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat</i>	

Fleischgerichte

Rumpsteak	... 24,50 €
<i>mit einer Meerrettich-Senfkruste mit Bratkartoffeln und Salat</i>	
Filetspitzen vom Rind und Schwein	... 18,00 €
<i>in Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat</i>	
Rosa gebratenes Lammkarree	... 26,50 €
<i>an Paprika-Zucchini-Gemüse mit gratinierten Olivenkartoffeln</i>	
Filetsteak auf einer kräftigen Burgundersauce	... 33,50 €
<i>mit gebratenen Waldpilzen, feinem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	

Fischgerichte

Zanderfilet auf Weinsauerkraut	... 21,00 €
<i>mit Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln</i>	
Gebratenes Lachsfilet in Kräutersauce	... 18,50 €
<i>mit Butterkartoffeln und Blattsalat</i>	
Variationen von Edelfischen und Riesengarnelen	... 26,50 €
<i>mit Blattspinat und grünen Nudeln</i>	
Steinbeißerfilet mit gebratenen Pfifferlingen	... 28,00 €
<i>auf Lauch und Kirschtomaten, Reisplätzchen und Blattsalat</i>	

Vegetarische Gerichte

Gebratener Reis ... 14,50 €
mit Gemüse und Pilzen, Tomatensalat in Balsamicodressing

Dessert

Mousse au chocolat ... 7,00 €
mit Eierlikörsauce und Walnusseis

Rote Grütze ... 6,00 €
mit Vanilleeis und Sahne

Süßer Überraschungsteller ... 8,50 €

1. **CremeVanille-, Schokoladen- oder Walnußeis** ... 1,50 €
Kugel

Passionsfrucht- oder Mangosorbet ... 2,00 €

Auswahl von Rohmilchkäse ... 9,50 €

Geschabter Tête de Moine ... 9,50 €
aus der Schweizer Jura mit Trauben und Walnüssen

Jogurth-Limonencreme mit Erdbeeren ... 7,50 €
und Schokoladeneis

Kaffee & Digestif

Tasse Kaffee ... 2,20 €

Espresso ... 2,20 €

Doppelter Espresso ... 3,40 €

Cappuccino ... 2,70 €

Stichpimpuli bockforcelorum ... 2,60 €

Malteser, Jubi, Linie, Fernet branca ... 2,30 €

Cognac Henessy, Remy Martin, Godet, Camus ... 5,80 €

Obstbrände Schladerer, Scheibel ... 3,40 €

Liköre und Brände der Brennerei Ziegler

22 verschiedene Sorten der Brennerei Ziegler aus Freudenberg am Main

Grappa Marcati ... 3,40 €

*aus der großen Flasche „Il Bacio delle Muse“, Tradizionale oder
Riserva*

Grappa Po di Poli ... 4,90 €

Verschiedene Sorten

Änderungen vorbehalten.