

Speisekarte Alt Vellern

Vorspeisen

Carpaccio von der Ochsenlende	... 14,50 €
<i>mit gebratenen Pilzen und gehobelem Parmesan Balsamico-Trüffeldressing</i>	
Blattsalat in Kürbiskernmarinade	... 8,50 €
<i>mit Radieschen und gebratenen Pilzen</i>	
Gebratene Scampi auf lauwarmen Spargelsalat	... 14,50 €
<i>Kirschtomaten mit Pesto</i>	
Ziegenkäse mit Honig, Senf und Nüssen	... 12,50 €
<i>grantiniert auf einer Apfelscheibe, Blattsalat in Preiselbeerdressing</i>	
Spargel-Kartoffelrösti	... 14,50 €
<i>mit mild geräuchertem Lachs an Blattsalat in Bäorchlauchdressing</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>	
Spargelcremesuppe	... 7,50 €
<i>mit Kerbel und Räucherlachsstreifen</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>	

Spargel und Kartoffeln „Durcheinander“	... 16,50 €
<i>mit gebratenem Schweinefilet, dunkler Sauce und Blattsalat</i>	
Tafelspitz in Meerrettichsauce	... 14,50 €
<i>dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
Kleine Portion Münsterländer Töttchen	... 9,50 €
<i>mit eingelegter Rote Beete</i>	
Schnitzel mit Champignonrahmsauce	... 13,50 €
<i>oder geschmorten Zwiebeln, Kroketten und Salat</i>	
Deftige Pfanne	... 11,00 €
<i>Bratkartoffeln mit Schinken und Speck, dazu Rührei und Salat</i>	
Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing	... 9,00 €
<i>mit gebratener Poulardenbrust - 12,50 €</i>	
<i>mit Krabben in Cocktailsauce - 13,50 €</i>	
<i>mit gebratenem Lachsfilet - 14,50 €</i>	
Blattsalate in Balsamicodressing	... 13,50 €
<i>mit Pinienkernen und marinierten Krabben</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</i>	
<i>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

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	... 28,00 €
<i>auf einem Ragout von Spargel und Gurken mit Estragon, Reisplätzchen und Blattsalat</i>	
Steinbeißerfilet auf einem Paprika-Zucchini-Gemüse	... 24,50 €
<i>mit Reisplätzchen und Blattsalat</i>	

Vegetarische Gerichte

Gebratener Reis	... 14,50 €
<i>mit Gemüse und Pilzen, Tomatensalat in Balsamicodressing</i>	
Spargel auf grünen Bandnudeln	... 18,00 €
<i>mit Mozzarella und Sauce Hollondaise überbacken, Tomatensalat in Balsamicodressing</i>	

Dessert

Pfirsich-Mangoparfait	... 7,50 €
<i>mit einem warmen Beerenkompott und Amarettoschaum</i>	
Mousse au chocolat	... 7,00 €
<i>mit Eierlikörsauce und Walnußeis</i>	
Rote Grütze	... 6,00 €
<i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	
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 €
<i>aus der Schweizer Jura mit Trauben und Walnüssen</i>	

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		
<i>22 verschiedene Sorten der Brennerei Ziegler aus Freudenberg am Main</i>		
Grappa Marcati	...	3,40 €
<i>aus der großen Flasche „Il Bacio delle Muse“, Tradizionale oder Riserva</i>		
Grappa Po di Poli	...	4,90 €
<i>Verschiedene Sorten</i>		

Änderungen vorbehalten.