

## Speisekarte Alt Vellern

### Vorspeisen

<b>Carpaccio von der Ochsenlende</b>	... 14,50 €
<i>mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan Balsamico-Trüffeldressing</i>	
<b>Blattsalat in Kürbiskernmarinade</b>	... 8,50 €
<i>mit Radieschen und gebratenen Pilzen</i>	
<b>Geräucherter Lachs an Blattsalaten</b>	... 12,00 €
<i>mit Dillsenfsauce und Reibeplätzchen</i>	
<b>Gebratene Scampi auf Cantaloupe Melone</b>	... 14,50 €
<i>Blattsalat in Himbeerdressing</i>	
<b>Westfälische Vorspeisenauswahl</b>	... 12,50 €
<i>Möppkenbrot mit Äpfeln, Töttchen, Schinken mit Pumpernickel, Sülze und Reibeplätzchen</i>	
<b>Ziegenkäse auf einer Apfelscheibe</b>	... 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

<b>Rinderkraftbrühe</b>	... 5,00 €
<i>mit Grießklößchen und Gemüsestreifen</i>	
<b>Rahmsuppe vom Muskatkürbis</b>	... 7,50 €
<i>mit Ingwer und Krabben</i>	
<b>Kraftbrühe von Steinpilzen</b>	... 7,50 €
<i>mit Thymian und Klößchen</i>	

### Was wir in Westfalen gerne essen

<b>Rindfleisch mit Zwiebelsauce</b>	... 14,50 €
<i>Senfgurken und Kartoffelsalat</i>	
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b>	... 14,50 €
<i>Bratkartoffeln und Salat</i>	
<b>Kleine Portion Münsterländer Töttchen</b>	... 9,50 €
<i>mit eingelegter Rote Beete</i>	
<b>Schnitzel mit Champignonrahmsauce</b>	... 14,00 €
<i>oder geschmorten Zweibel, Kroketten und Salat</i>	
<b>Deftige Pfanne</b>	... 11,00 €
<i>Bratkartoffeln mit Schinken und Speck, dazu Rührei und Salat</i>	
<b>Bandnudeln mit gedünsteten Edelfischen</b>	... 13,50 €
<i>in Estragonrahm, Blattsalat</i>	
<b>Bauernsülze</b>	... 12,00 €
<i>mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat</i>	
<b>Dicke Bohnen mit gebratenem Kassler</b>	... 16,50 €
<i>auf dunkler Zwiebelsauce, Bratkartoffeln</i>	
<b>Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing</b>	... 9,00 €
<i>mit gebratener Poularden Brust 12,50 €</i>	
<i>mit Krabben in Cocktailsauce 14,50 €</i>	
<i>mit gebratenem Lachsfilet 14,50 €</i>	
<i>mit einem Rinderfilesteak (150g) 24,00 €</i>	

## Fleischgerichte

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

## Fischgerichte

<b>Gebratenes Lachsfilet in Kräutersauce</b>	... 18,50 €
<i>mit Butterkartoffeln und Blattsalat</i>	
<b>Variationen von Edelfischen und Riesengarnelen</b>	... 26,50 €
<i>mit Blattspinat und grünen Nudeln</i>	
<b>Steinbeißerfilet auf einer Weißweinsauce</b>	... 28,00 €
<i>mit einem Paprika Zucchini Gemüse Reisplätzchen und Blattsalat</i>	
<b>Kross gebratenes Zanderfilet auf Weinsauerkraut</b>	... 24,00 €
<i>mit Butterkartoffeln</i>	

## Vegetarische Gerichte

<b>Gebratener Reis</b>	... 14,50 €
<i>mit Gemüse und Pilzen, Tomatensalat in Balsamicodressing</i>	
<b>Ragout von Waldpilzen</b>	... 16,50 €
<i>in Thymiansauce auf grünen Nudeln mit Mozzarella überbacken, Blattsalat</i>	

## Dessert

<b>Mousse au chocolat</b>	... 7,00 €
<i>mit Eierlikörsauce und Walnusseis</i>	
<b>Lebkuchenparfait mit Calvados</b>	... 7,50 €
<i>auf einem warmen Pflaumenkompott</i>	
<b>Rote Grütze</b>	... 6,00 €
<i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	
<b>Süßer Überraschungsteller</b>	... 8,50 €
1. <b>CremeVanille-, Schokoladen- oder Walnußeis</b>	... 1,50 €
Kugel	
<b>Passionsfrucht- oder Mangosorbet</b>	... 2,00 €
<b>Auswahl von Rohmilchkäse</b>	... 9,50 €
<b>Geschabter Tête de Moine</b>	... 9,50 €
<i>aus der Schweizer Jura mit Trauben und Walnüssen</i>	

## Kaffee & Digestif

<b>Tasse Kaffee</b>	...	2,20 €
<b>Espresso</b>	...	2,20 €
<b>Doppelter Espresso</b>	...	3,40 €
<b>Cappuccino</b>	...	2,70 €
<b>Stichpimpuli bockforcelorum</b>	...	2,60 €
<b>Malteser, Jubi, Linie, Fernet branca</b>	...	2,30 €
<b>Cognac Henessy, Remy Martin, Godet, Camus</b>	...	5,80 €
<b>Obstbrände Schladerer, Scheibel</b>	...	3,40 €
<b>Liköre und Brände der Brennerei Ziegler</b>		
<i>22 verschiedene Sorten der Brennerei Ziegler aus Freudenberg am Main</i>		
<b>Grappa Marcati</b>	...	3,40 €
<i>aus der großen Flasche „Il Bacio delle Muse“, Tradizionale oder Riserva</i>		
<b>Grappa Po di Poli</b>	...	4,90 €
<i>Verschiedene Sorten</i>		

---

Änderungen vorbehalten.