



Westfälische Festtagssuppe vom Rind
mit Markklößchen, Eierstich und Nudeln
4,10 Euro

Wirsingsuppe
mit Markklößchen
4,60 Euro

Grünkohlsuppe
mit Kohlwurststreifen
4,60 Euro



Vorspeisen

Westfälischer Schinken an Rübenkrautsauce
und Potthucke*
7,80 Euro

„Himmel und Erde“
Apfelkartoffelpüree mit gebratener Blutwurst, Apfelscheiben
und Schmorzwiebeln
7,80 Euro

Kleine Leckereien

„Brunnenkrüstchen“
2 kleine Schnitzel mit Spiegelei
auf Sauce Hollandaise, Salat vom Buffet und Pommes Frites
11,60 Euro

„Wirtshausteller“
2 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen
Champignonköpfen, Sauce Béarnaise, Salat vom
Buffet und Kroketten
12,50 Euro

Salatteller: Land und Meer
taufrische Blattsalate mit Honig- Senfdressing, und
gebratenen Garnelen
12,80 Euro

Geschmorter Chinakohl mit Hähnchenbruststreifen
in Senf- Orangensauce, serviert mit Salzkartoffeln
14,80 Euro

*Leckeres Wintergemüse: Grünkohl und
Wirsing*

*Rinderroulade an Grünkohl, Schmorsauce ,
geschmelzten Kirschtomaten und Salzkartoffeln
16,80 Euro*



*Deftiger Grünkohl nach westfälischer Art
mit Kohlwurst, Kasslerrückensteak und Bratkartoffeln
13,20 €*

*Gebratenes Lachsfilet
auf geschwenktem Grünkohl- Apfelmüse,
dazu Kartoffelpuffer
17,80 €*

*3 Schweinefiletmedaillons auf Wirsinggemüse und
Bratkartoffeln
16,40 Euro*

*„Zweierlei von der Ente“
Bratwurst und Sous vide gegarte Keule auf Wirsinggemüse
serviert mit Potthucke
16,80 Euro*

Vegetarische Empfehlung:

*Gersten Cous-Cous
mit Kräuterdipp und Kichererbsenbällchen
12,60 Euro*

*Geschmorter Chinakohl mit gebratenen Tofustreifen
in Senf- Orangensauce, dazu Salzkartoffeln
13,40 Euro*



**Potthucke: traditionelle westfälische Kartoffelbeilage aus
gekochten und rohen Kartoffeln mit Zwiebeln,
Schinkenspeck und Schmand. In einer Kastenform gebacken
und in Scheiben geschnitten nochmals gebraten*

Cordon Bleu

*Kalbsschnitzel mit Kochschinken und würzigem Nieheimer
Brünsterhofkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet
18,90 Euro*

Kalbsschnitzel

*Paniertes Schnitzel aus der Kalbskeule, mit
Preiselbeerkompott, Pommes Frites und Salat vom Buffet
17,00 Euro*



„Westfalen- Schnitzel“

*Paniertes Schnitzel aus den Schweinerücken,
mit gebratenen Zwiebeln, Speckstreifen
und frischen Champignons, Pommes Frites
und Salat vom Buffet
14,00 Euro*

Filetteller „ Wirtshaus am Brunnen“

*3 Schweinefiletmedaillons überzogen mit
Sauce Choron, Sauce Bernaise
und Champignons a la Creme,
Kroketten und Salat vom Buffet
16,80 Euro*



Rumpsteak (280 g) vom heimischen Rind

*Salat vom Buffet und Potthucke**

- mit Pfefferrahmsauce
 - oder Kräuterbutter
- 19,20 Euro



Forelle „ Müllerin“

*Forelle vom Fischzuchtbetrieb Horres in Ovenhausen,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet
14,80 Euro*

****Für Umbestellungen der Beilage berechnen **
wir 1 € Aufpreis**



Vegetarisches Menü

Wirsingcremesüppchen



*Geschmorter Chinakohl
mit gebratenen Tofustreifen
Senf- Orangensauce
Salzkartoffeln*



*Honig- Whiskeyparfait

20,80 Euro

Westfälisches Menü

Festtagssuppe vom Rind



*Rinderroulade auf Grünkohl
Salzkartoffeln*



Gebackene Apfelringe auf Vanillesauce

24,60 Euro

*„Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden
Sie sich bei unserem Servicepersonal. Gerne
gibt Ihnen unsere separate Allergiker- Karte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten*