

*"Willkommen in unserem Haus!
Schön, dass Sie heute bei uns sind.
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre und
lassen Sie sich von unseren frisch zubereiteten Speisen
verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt."*



*Beginn das Essen mit einen erfrischendem Limoncello-Spritz
mit Limoncello von der Gutshofbrennerei Begatal
0,2l € 7,00*

Vorspeisen:

Apfel-Kürbis-Bruschetta mit Burrata auf Feldsalat 12,90

*Variation von Jakobsmuschel und Garnele auf Erbsenpüree und
Limettenschmand 16,70*

*Herbstlicher Blattsalat mit Feige, Apfel, karamellisierten Kürbiskernen,
Fetakäse, westfälischem Schinken und gebratenen Pilzen 12,90*

Suppen:

Cappuccino von Kürbis und Kokos mit gerösteten Kürbiskernen 8,90

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton 8,40

Vegetarisch:

Kürbistortellini auf getrüffelter Parmesansauce, dazu Kräuterseitlinge, geschmorter Kürbis, Kirschtomaten, geröstete Kürbiskerne, Burrata und Wildkräutersalat 19,90

Kässpätzle mit Bergkäse, Frischkäse, Kirschtomaten und Salatbouquet 18,90

Fisch:

Gebratene Scholle, „Büsumer Art“ (fast grätenfrei), mit Nordseekrabben, Salzkartoffeln und gemischtem Salat 25,50

Kaiserzander aus Porta Westfalica kross auf der Haut gebraten mit wilden Brokkoli auf Kartoffel-Erbsenstampf und Rieslingsauce 29,90

Kleinigkeiten und Snacks:

Leberkäs auf Bauernbrot mit karamellisiertem Sauerkraut und Röstzwiebeln 12,90

Oktoberfest Schmankerl-Platte

Backhendl Nugget, Obatzter, Leberkäs-Praline, Krautsalat, Knödelchen mit Sauce, Laugenstangerl 17,50

Herbstlicher Blattsalat mit Feige, Apfel, karamellisierten Kürbiskernen, Fetakäse, westfälischem Schinken und gebratenen Pilzen 19,90
als Hauptgang

Zur neuen Karte empfehlen wir:

Begemanns Grauer

Grauburgunder, trocken

Klar, saftig, selbstbewusst

Grauburgunder mit Haltung – trocken, strukturiert und voll im Geschmack. Aromen von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel treffen auf feine Säure und einen angenehm saftigen Trinkfluss. Am Gaumen druckvoll und ausgewogen – ein echter Allrounder mit Stil, der solo überzeugt und am Tisch glänzt.

0,2l € 6,90

0,75l € 20,50



Fleisch:

Rinderrouladen klassisch wie bei Oma in *Rotweinsauce* mit *Preiselbeer-Rotkohl* und *hausgemachten Spätzle* 26,50

Elsässer Schlemmerschnitzel mit *Bratkartoffeln*
und einem kleinen *Beilagensalat* 28,50

Rosa gebratener Hirschrücken auf *Brombeer-Gin-Sauce*,
dazu *Kräuterseitlinge*, wilden *Brokkoli* und *Kartoffelrösti* 33,90

Kröstchen mit 2 *Spiegeleiern*, dazu *Lippische Bratkartoffeln* und *Salat*
20,80

knusprige Schweinshaxe auf *Kartoffelstampf* mit *Sauerkraut*,
22,50

Konfierte Keule von der *Bauernente*, *Sauce*, *Rotkohl*,
Kartoffelklößchen 25,50

Dessert:

Rotweinfeigen-Tiramisu 9,50

Kürbiskernparfait auf *Granatapfel-Birnenragout* 8,90



Die Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne von unserem Service!