

VORSPEISEN & SUPPEN

Gratinierte Kürbispalton	€	10
Hokkaido / Ziegenkäse / Rucola		
Geflammtes Carpaccio vom Hirsch	€	13
Trüffelcrème / Mangosauce / Wildkräuter		
Geräucherte Entenbrust	€	11
Wildkräutersalat / Apfel-Walnussdressing / Feigensenf		
Kleiner herbstlicher Blattsalat	€	7
Himbeer-Balsamico-Dressing		
Vegane Kürbissuppe	€	7
Hokkaido / Kokos / Ingwer		
Vegetarische Pastinakencrèmesuppe	€	7
Curryöl / Pinienkerne		
Kraftbrühe vom Weideochsen	€	7
Eierstich / Gemüse / Markklößchen		
 „AB IN DIE MITTE“		
Variation unserer Vorspeisen und Pastinakensüppchen		
Für 2 Personen	€	25
Jede weitere Person	€	+ 10

FISCH

Rotbarbe mit Bohnen-Aprikosen-Püree € 21
Basilikum Pesto / Kartoffel-Quader

Saltimbocca vom Seeteufel mit Schinken € 32
Rote Bete / Crêperöllchen / Safransauce

WESTFÄLISCHE KLASSIKER

„Krüstchen“ € 15
Zwei Schnitzel vom Schweinerücken / Spiegelei
Bratkartoffeln / Champignon-Rahmsauce / bunter Salat

Grünkohl € 15
Kasseler / Kohlwurst / Bratkartoffeln

Filet vom Weideochsen € 32
Tomatensalsa / Süßkartoffel-Pommes / bunter Salat
Lieber klassische Sauce und normale Pommes? Lassen Sie uns reden!

Big Apple Burger € 15
200g Rindfleisch / Apfel-Chili-Mayonnaise / Cheddar / Pommes frites

Veggie-Burger € 15
Hausgemachter Patty aus Blumenkohl / Kidneybohnen / Vollkornflocken
Tomatenchutney / Süßkartoffel-Pommes / Rucola / Ziegenkäse
- auch vegan ohne Ziegenkäse möglich! -

WILDGERICHTE

Hasenkeule aus dem Ofen (ohne Knochen serviert)	€	20
Rosenkohl-Tortilla / Pecorino / Kräuterseitlinge		
Rosa Tranche vom Rotwild	€	28
Hirschsteak / Pastinakenstampf / Khaki / Preiselbeerjus		
Geschmorte Hirschbäckchen	€	22
Portwein-Holunderjus / Wirsing / Spätzle		

GÄNSESPEZIALITÄTEN

Knusprige Gänsebrust	€	23
Schmorsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße		
Gänsekeule mit Orangensauce	€	20
Wirsing / Kartoffelstampf / Bratapfel		

SALAT & PASTA

Caesar Salad	€	11
Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Cherrytomaten		
mit Hähnchenbrust	€	16
mit 4 Riesengarnelen	€	19
Herbstliche Pasta	€	15
Penne / Kürbis / Gorgonzola / Walnuss		
Steinpliz-Risotto	€	19
Parmesan / Scampi / Rucola		

DESSERT

Panna Cotta vom Salzkaramell mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl!	€	7
Apfelschaum mit Granny-Smith-Kompott Himbeer-Zitronengrassorbet	€	8
Winterliches Schoko-Mousse Maracuja-Blaukraut / Mango	€	9
Walnuss-Becher Walnuss-, Schokoladen-, und Vanilleeis mit Walnüssen Sahne und Baileys	€	8
Apfel-Crumble Vanilleeis	€	8

Auf Vorbestellung:

– bis 3 Tage vorher / ab 4 Personen –

Ganze Gans aus der Freilandhaltung unserer Region
mit Apfelfüllung, Rotkohl und Rosenkohl, zweierlei Saucen,
Klöße und Kartoffeln, Bratapfel
pro Person € 36

Genießen Sie die Gans bei uns im GüTsel oder Zuhause mit unserem Gänse-Taxi!