



*Westfälische Festtagssuppe vom Rind
mit Markklößchen, Eierstich und Nudeln
4,00Euro*

*Tomatencremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen
4,80 Euro*

*Pfifferlingscremesüppchen
5,20 Euro*



Vorspeisen

*Westfälischer Schinken an Rübenkrautsauce
und Potthucke*
7,80 Euro*

*Geräuchertes Forellenfilet an Gurken- Walnusstatar und
Honig- Senfdressing
8,80 Euro*

Kleine Leckereien

*Sülze „Hausmacher Art“
an Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
9,80 Euro*

*„Brunnenkrüstchen“
2 kleine Schnitzel mit Spiegelei
auf Sauce Hollandaise, Salat vom Buffet und Toast
9,80 Euro
mit Pommes Frites: 11,60 Euro*

*„Wirtshaustoast“
2 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen
Champignonköpfen, Sauce Béarnaise, Salat vom
Buffet und Toast
10,60 Euro
mit Kroketten : 12,50 Euro*

*Feine Scheiben vom Räucherlachs
mit Zitronenschmand
auf Kartoffelpuffer
12,80 Euro*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet an roten Bandnudeln,
geschmortes Gemüse und Tomatensauce*

14,20 Euro

*Grüne Bandnudeln mit Lauch, Zwiebeln und gebratenen
Garnelen in leichter Knoblauchsahnesauce,*

dazu Salat vom Buffet

14,80 Euro

*Kasslerrückensteaks auf geschälten Dicken Bohnen
und Bratkartoffeln*

15,00 Euro

*3 Schweinefiletmedaillons im Schinkenspeckmantel auf
Holunder- Honigsauce, Pastinakengemüse und Potthucke*

16,80 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*

Salatvariationen

Vördener Sommersalat:

*bunte Blattsalate mit Joghurtdressing, frischen Früchten
und gebratenen Hähnchenbruststreifen*

10,80 Euro

Salatteller: Land und Meer

*taufrische Blattsalate mit Honig- Senfdressing, und
gebratenen Garnelen*

12,80 Euro

Salatteller: Am Brunnen“

*bunter Salatteller serviert mit einem Cordon Bleu vom
Schwein, gefüllt mit Kochschinken und Goudakäse*

11,50 Euro

*Viele Gerichte können wir Ihnen auch als kleinere Portion
anbieten. – Fragen Sie unser Servicepersonal*

*Rumpsteak vom heimischen Rind
Salat vom Buffet und Potthucke**
- mit Pfefferrahmsauce
- oder Kräuterbutter
19,20 Euro

*Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte in Basilikumrahmsauce
mit Spiralnudeln und Salat vom Buffet*
15,80 Euro

*Kalbsleber „Berliner Art“
Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Apfel- und
Zwiebelringen, Kartoffelstampf dazu Salat vom Buffet*
16,80 Euro



*Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfifferlingsrahmsauce,
buntes Wurzelgemüse und Potthucke*
16,20 Euro

*Filetteller „Wirtshaus am Brunnen“
3 Schweinefiletmedaillons überzogen mit
Sauce Choron, Sauce Bernaise
und Champignon a la Creme,
Kroketten und Salat vom Buffet*
16,80 Euro

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



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

*Gedünstetes Lachsfilet an Zitronenbuttersauce,
geschmorten Zucchini-scheiben und Kirschtomaten,
dazu servieren wir Salzkartoffeln*
17,80 Euro

Vegetarische Empfehlung:

*Grüne Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
dazu Salat vom Buffet
13,90 Euro*

*Gersten- Couscous
mit Kichererbsenbällchen, Kerbel- Honigdipp
und Salat vom Buffet
11,80 Euro*

*Spätsommerliches Gemüse in Rahm
an Kartoffelpuffern
11,80 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*



Westfälisches Menü

*Räucherlachs mit Zitronenschmand
auf Kartoffelpuffer*



*Schweinefiletmedaillons im Schinkenspeckmantel auf
Holunder- Honigsauce, Pastinakengemüse und Potthucke*



Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis

31,50 Euro