



Westfälische Festtagssuppe vom Rind
mit Markklößchen, Eierstich und Nudeln
4,20 Euro

Wirsingsuppe
mit Markklößchen
4,60 Euro

Grünkohlsuppe
mit Kohlwurst
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 Spitzkohl mit Hähnchenbruststreifen
in Senf- Orangensauce, serviert mit Salzkartoffeln
14,80 Euro

*Leckerer 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 €

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

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

Entenkeule“
Sous vide gegarte Keule auf Wirsinggemüse serviert mit
Potthucke
13,80 Euro

Fasanenbrust im Speckmantel
auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln
17,80 Euro

Vegetarische Empfehlung:

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

Geschmorte Spitzkohl mit gebratenen Tofustreifen
in Senf- Orangensauce, dazu Salzkartoffeln
13,40 Euro



Cordon Bleu

*Schweineschnitzel mit Kochschinken und würzigem
Nieheimer Brünsterhofkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet*

15,90 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

Gedünstetes Lachsfilet

an Zitronen- Buttersauce

serviert mit Möhren- Pastinakengemüse und Salzkartoffeln

17,80 Euro

Vegetarisches Menü

Wirsingcremesüppchen



*Geschmorter Spitzkohl
mit gebratenen Tofustreifen
Senf- Orangensauce
Salzkartoffeln*



Grießflammerie mit Beerenkompott

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*