

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

*Spargelcremesuppe
mit Schnippelschinken
4,90 Euro*

*Bärlauchcremesüppchen
mit gebratenen Garnelen
5,40 Euro*

*Tomatencremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehäubchen
4,80 Euro*



Vorspeisen

*Geräucherte Forellenfilets
an Gurken- Walnusstatar und Honig- Senfsauce
8,80 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
dazu Pommes Frites
11,40 Euro*

*„Wirtshausteller“
2 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen
Champignonköpfen, Sauce Bernaise, Salat vom
Buffet und Kroketten
12,20 Euro*

*Salatteller: „Am Brunnen“
frische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
frischen Früchten und Joghurtdressing
10,80 Euro*

*Kartoffelpuffer mit feinem Räucherlachs und
Zitronenschmand
12,80 Euro*



Jetzt ist Spargelzeit!!

*Pfund frischer Stangenspargel
mit Kartoffeln, flüssiger Butter oder Sc. Hollandaise
oder Bärlauch-Hollandaise* 14,80 Euro

*Spargel „ Cordon-Bleu“
Stangenspargel mit Käse und Kochschinken im
Brotteigmantel goldbraun gebraten, dazu Sauce
Hollandaise und Salzkartoffeln* 15,70 Euro

*Pfund frischer Stangenspargel
mit Potthucke, Sauce Hollandaise
und westfälischem Schinken oder Kochschinken* 17,70 Euro

*Pfund frischer Stangenspargel
mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise
und einem Kalbsschnitzel* 21,80 Euro

*Pfund frischer Stangenspargel
mit Bärlauch- Hollandaise, Potthucke
und Schweinefiletmedaillons (150 gr)* 20,80 Euro

*Pfund frischer Stangenspargel
mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise
und einem Rumpsteak vom heimischen Rind (180 gr)* 22,80 Euro

*Ragout von weißem und grünem Spargel mit Sauce
Hollandaise im Buchweizenpfannkuchen,
serviert mit gebratenem Lachsfilet* 20,90 Euro

*Hähnchenbrust
auf gebratenen weißem und grünem Spargel mit
Kirschtomaten, dazu Limettenhollandaise und Kroketten* 18,90 Euro

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

Vegetarische Empfehlung:

*Bärlauch-Graupenrisotto mit in Butter geschwenktem
grünen und weißen Spargelstücken
12,80 Euro*

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



*„Westfalen- Schnitzel“
Schnitzel aus dem 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*

*Kalbsschnitzel
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken, mit
Preiselbeerkompott, Pommes Frites und Salat vom Buffet
17,50 Euro*

*Kalbsleber „ Berliner Art“
Gebratene Kalbsleber auf Kartoffelstampf, Apfelscheiben
und geschmorten Zwiebeln
15,60 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
unter der Bärlauchkruste, auf Zitronen- Buttersauce,
grünem Spargel und Potthucke
19,80 Euro*



Vegetarisches Menü

Tomatencremesuppe



*Bärlauch-Graupenrisotto mit in Butter geschwenktem
grünen und weißen Spargelstücken*



Panna Cotta auf Himbeersauce

21,80 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*

Westfälisches Menü

*Geräucherte Forellenfilets
an Gurken- Walnusstatar*



*Spargel mit westfälischem Schinken,
Sauce Hollandaise und Potthucke*



Grißflammerie mit Rhabarberkompott

25,90 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*