

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

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Kürbiskernöl und Mettwurststreifen  
4,90 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*

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



## ***Leckeres vom heimischen Galloway-Rind aus extensiver Haltung aus Vörden***

*Westfälischer Sauerbraten  
an Pumpernicksauce mit Rübenkraut verfeinert,  
Kroketten und buntem Wurzelgemüse  
17,50 Euro*

*Rinderroulade  
gefüllt mit Zwiebel-Schnittlauchkäse aus Nieheim, Speck  
und Gewürzgurken, auf Schmorsauce  
serviert Apfelrotkohl und Potthucke  
18,20 Euro*

*Pfefferpotthast“  
Westfälisches Traditionsgericht aus Dortmund  
Hast= alter Begriff für Fleisch  
Rindsgulasch mit Zitrone, Pfeffer und Kapern verfeinert,  
serviert mit Rote Beete, Gewürzgurke und Salzkartoffeln  
16.20 Euro*

*„ Wirtshausfrikadellen“  
Frikadellen vom Rind auf Detmolder Bier- Senfsauce  
Möhrengemüse und Bratkartoffeln  
14,80 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*



### ***„Heimatburger“***

*Saftig gebratenes Rinderhacksteak  
von heimischen Rindern,  
herzhafter Brünsterhofkäse aus Nieheim,  
rote Zwiebelmarmelade, gebratener Schinkenspeck  
frischer Blattsalat im Sesambrotchen,  
serviert mit Pommes frites  
12,80 Euro*

### ***Salatvariationen***

*„Vördener Sommersalat“  
bunte Blattsalate mit Joghurtdressing, frischen Früchten  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen  
11,80 Euro*

*Salatteller „Land und Meer“  
taufrische Blattsalate mit Honig- Senfdressing, und  
gebratenen Garnelen  
13,20 Euro*

Vegetarische Empfehlung:

*Kürbis-Graupenrisotto mit in Butter geschwenktem  
bunten Wurzelgemüse  
12,80 Euro*

*Gersten- Couscous  
mit Kichererbsenbällchen, Kürbis- 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*

*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 Kürbiskruste, auf Zitronen- Buttersauce, Salat  
vom Buffet und Potthucke  
17,30 Euro*

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

## *Vegetarisches Menü*

*Tomatencremesuppe*



*Kürbis-Graupenrisotto mit in Butter geschwenktem  
buntem Wurzelgemüse*



*Panna Cotta auf Himbeersauce*

\*\*\*\*\*

*21,80 Euro*



## *Westfälisches Menü*

*Geräucherte Forellenfilets  
an Gurken- Walnusstatar*



*Westfälischer Sauerbraten  
auf Pumpernickelsauce,  
Kroketten und buntem Wurzelgemüse*



*Grißflammerie mit Pflaumenkompott*

*27,90 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*