

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

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



Matjesvariationen

Matjes „Hausfrauen Art“

*3 Filets mit Gurken- Zwiebel- Apfeldipp, serviert mit
Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel*

13,80 Euro

„Sherry- Matjes“

*3 Filets in Sherry eingelegt, süßlich- mild im Geschmack,
dazu Salat vom Buffet und Potthucke**

13,80 Euro

„Kräuter- Matjes“

*3 marinierte Kräutermatjesfilets, serviert mit Dill-Schmand,
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelpuffer*

13,80 Euro

„Räucher-Matjes“

*3 Filets vom Rauchmatjes mit Rote Beete- Dipp,
Salat vom Buffet und Bratkartoffeln*

13,80 Euro

„Dreierlei vom Matjes“

*Sherry,- Kräuter- und Rauchmatjes an drei Saucen,
Salat vom Buffet und Potthucke*

13,80 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*

11,80 Euro

Salatteller „Land und Meer“

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

13,20 Euro

Salatteller „Am Brunnen“

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

13,50 Euro



„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

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*

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



Vegetarisches Menü

Tomatencremesuppe



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



Panna Cotta auf Himbeersauce

21,80 Euro

Westfälisches Menü

*Geräucherte Forellenfilets
an Gurken- Walnusstatar*



*Kalbsleber
auf Kartoffelstampf mit geschmorte Zwiebeln
und gebratenen Apfelscheiben*



Grießflammerie 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*

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

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



Matjesvariationen

Matjes „Hausfrauen Art“

*3 Filets mit Gurken- Zwiebel- Apfeldipp, serviert mit
Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel*

13,80 Euro

„Sherry- Matjes“

*3 Filets in Sherry eingelegt, süßlich- mild im Geschmack,
dazu Salat vom Buffet und Potthucke**

13,80 Euro

„Kräuter- Matjes“

*3 marinierte Kräutermatjesfilets, serviert mit Dill-Schmand,
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelpuffer*

13,80 Euro

„Räucher-Matjes“

*3 Filets vom Rauchmatjes mit Rote Beete- Dipp,
Salat vom Buffet und Bratkartoffeln*

13,80 Euro

„Dreierlei vom Matjes“

*Sherry,- Kräuter- und Rauchmatjes an drei Saucen,
Salat vom Buffet und Potthucke*

13,80 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*

11,80 Euro

Salatteller „Land und Meer“

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

13,20 Euro

Salatteller „Am Brunnen“

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

13,50 Euro



„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

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*

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



Vegetarisches Menü

Tomatencremesuppe



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



Panna Cotta auf Himbeersauce

21,80 Euro

Westfälisches Menü

*Geräucherte Forellenfilets
an Gurken- Walnusstatar*



*Kalbsleber
auf Kartoffelstampf mit geschmorte Zwiebeln
und gebratenen Apfelscheiben*



Grießflammerie 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*