

# *Menü- und Buffetvorschläge*

*Für Ihre Feier in unserem Haus,  
ab 15 Personen.*

*Wir bitten um frühzeitige Bestellung  
und beraten Sie gerne.*

*Außerdem bieten wir Pauschalen an,  
ab 70,00 € pro Person.*

*Dabei besteht kein Zeitlimit und es fallen keine weiteren Kosten an.*



## *Restaurant „Zur Waldesruh“*

*Familie Lehr*

*Kleine Berghofer Str. 3*

*44287 Dortmund*

*Tel.: 0231/481 680*

*[www.restaurant-zur-waldesruh.de](http://www.restaurant-zur-waldesruh.de)*

*In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten*

Seite:

Inhalt:

1	Menüvorschläge
2	Menüvorschläge
3	Menüvorschläge
4	Rustikale Gerichte/ Regionales
5	Kalte Vorspeisen
6	Suppen
7	Suppen
8	Warme Vorspeisen
9	Hauptgerichte Wild
10	Hauptgerichte vom Schwein
11	Hauptgerichte vom Rind
12	Hauptgerichte vom Kalb
13	Hauptgerichte Geflügel
14	Hauptgerichte vom Lamm
15	Hauptgerichte Fisch
16	Nudelgerichte
17	Dessert
18	Dessert
19	Buffet „Waldesruh“
20	Schlemmerbuffet
21	Westfälisches Buffet
22	Herbstliches Buffet
23	„Wie bei Mutter“
24	Salate
25	Kanapees
26	Kanapees / Fingerfood

## Menüvorschläge

*Rinderkraftbrühe mit Einlage*

~~~~~

*Geschmorte Hasenkeule mit Apfelrotkohl  
und Knödeln*

~~~~~

*Herrencreme (mit Rum aromatisiert)* € 23,50

*Klare Hühnersuppe mit Einlage*

~~~~~

*Rinder- und Schweinebraten mit Kroketten  
Salzkartoffeln und frischen Gemüsen*

~~~~~

*Vanilleeis mit Rumkirschen* € 21,50

*Westfälische Kartoffelrahmsuppe*

~~~~~

*Pfeffersack mit Röstkartoffeln und Salaten*

~~~~~

*Rote Grütze mit Vanillesoße* € 20,50

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*

~~~~~

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet an  
Champignonrahm, dazu frische Gemüse, Reis,  
und Kroketten*

~~~~~

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren* € 25,90



## Menüvorschläge

*Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich auf Toast*

~~~~~

*Hirschbraten in Preiselbeer- Sahnesoße  
mit Apfelrotkohl, Butterspätzle,  
Rosenkohl und Kartoffelknödeln*

~~~~~

*Schokoladenmousse mit Orangen* € 30,90

*Hausgebeizter „Graved Lachs“ an Kräutercreme*

~~~~~

*Burgunderbraten mit kleinen Gemüsen  
und Kartoffelgratin*

~~~~~

*Bayerische Creme mit Himbeermark* € 26,90

*Entenconsommé*

~~~~~

*Tafelspitz an Kräutersoße mit Salzkartoffeln  
frischen Gemüsen und Salaten*

~~~~~

*Apfelsülze mit Rumrosinen und Vanillesoße* € 25,90



## Menüvorschläge

*Leichte Brokkolirahmsuppe*

~~~~~

*Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Rotweinsosse  
dazu Kartoffelgratin und eine Gemüseauswahl,*

~~~~~

*Grapefruitsülze an Himbeermark* € 35,90

*Hasenpastete an Cumberlandsoße*

~~~~~

*Steinpilzconsommé mit Käsegebäck*

~~~~~

*Hirschmedaillons in Sauerkirsch- Pfeffersosse  
mit Mandelkroketten und frischen Gemüsen*

~~~~~

*Honigcassata*

*Halbgefrorenes mit kandierten Früchten,  
Cointreau, Maraschino und Mandelkrokant*

€ 42,50



## Rustikale Gerichte / Regionales

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b><br>mit Röstkartoffeln und Remoulade                        | € 10,50 |
| <b>Gekochte Ochsenbrust</b><br>in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln                    | € 14,00 |
| <b>Westfälischer Rosenkranz</b><br>mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln                     | € 11,90 |
| <b>Schlachtplatte</b><br>mit Sauerkraut und Püree                                           | € 13,50 |
| <b>Steckrübeneintopf</b><br>mit gegrilltem Schweinebauch                                    | € 11,50 |
| <b>Möhreneintopf</b><br>mit gegrilltem Schweinebauch                                        | € 13,50 |
| <b>Grünkohl</b><br>mit Kasseler, Mettwurst, Rippchen und Röstkartoffeln                     | € 13,50 |
| <b>Pfefferpothast</b><br>mit Salzkartoffeln und kalter Beilage                              | € 13,50 |
| <b>Geschmorte Schweinshaxe</b><br>mit Sauerkraut und Püree                                  | € 13,50 |
| <b>Krustenbraten</b><br>mit Bauernbrot und Krautsalat                                       | € 13,50 |
| <b>Omas Reibekuchen (zum Sattessen)</b><br>mit Apfelmus, Rübenkraut, Schwarzbrot und Butter | € 11,00 |



## Kalte Vorspeisen

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Tomate mit Mozzarella und Basilikum</i>                                                   | € 6,90 |
| <i>Lachsterrine an Paprikasoße</i>                                                           | € 8,00 |
| <i>Eine halbe Avocado, gefüllt mit Krabbencocktail</i>                                       | € 8,50 |
| <i>Galantine von Edelfischen</i>                                                             | € 7,90 |
| <i>Hausgebeizter „Graved Lachs“ an Senfdillsoße</i>                                          | € 8,20 |
| <i>Geräucherte Forelle an Sahnemeerrettich</i>                                               | € 5,60 |
| <i>Matjestartar „Norwegische Art“</i>                                                        | € 7,50 |
| <i>Matjesröllchen<br/>mit Preiselbeer- und Meerrettichsahne gefüllt<br/>auf Apfelscheibe</i> | € 4,50 |
| <i>Wildententerrine an Sauternesgelee</i>                                                    | € 8,70 |
| <i>Wildentenpastete</i>                                                                      | € 8,50 |
| <i>Rehpastete an Cumberlandsoße</i>                                                          | € 8,20 |
| <i>Gefüllte Ente in Sherry- Gelee</i>                                                        | € 7,70 |
| <i>Rustikale Kaninchensülze</i>                                                              | € 7,20 |
| <i>Ochsenschwanzsülze an Linsensalat</i>                                                     | € 7,40 |



## Suppen

**Rahmsuppe „Florentine“**  
mit Spinat und einer Spur Knoblauch € 4,80

**Westfälische Kartoffelsuppe**  
mit Kartoffel- und Mettwurststückchen als Einlage € 4,20

**„Alte Pastoren“**  
leichte Linsenpürresuppe mit Fasan und Sahne € 4,70

**Champignonrahmsuppe** € 4,20

**„Flämische“ Geflügelrahmsuppe**  
mit Streifen von Wurzelgemüse und Sherry abgeschmeckt € 4,20

**Klare Hühnersuppe mit Einlage** € 3,70

**Entenconsommé** € 4,20

**Rinderkraftbrühe mit Einlage** € 3,70

**Klare Ochschwanzsuppe** € 4,00

**Wildkraftbrühe**  
mit Sherry und Wildklößchen als Einlage € 4,60

**Französische Zwiebelsuppe**  
mit Weißwein, Cognac,  
Paprikapulver und einem Hauch Knoblauch € 4,20





## Suppen

**Hausgemachte Fischsuppe**  
mit Brunoise von Wurzelgemüse,  
Edelfischen und Noilly Prat abgerundet € 6,00

**Muschelsuppe mit Safran**  
mit Gemüsestreifen, Muschelfleisch und Sahne legiert  
nur in der Miesmuschelsaison € 6,00

**Schneckenrahmsuppe**  
mit gehacktem Schneckenfleisch, Knoblauch  
und frischen Kräutern serviert € 4,90

**Herzhafte Gulaschsuppe** € 4,20

**Krebsrahmsuppe**  
mit Lachs und Krabben als Einlage,  
mit Cognac verfeinert € 6,00

**Brokkolirahmsuppe** € 4,20

**Frische Tomatensuppe mit Gin** € 3,80

**Krauterrahmsüppchen** € 4,20



## Warme Vorspeisen

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Gefüllte Lachsroulade an Rieslingrahm</i>                                            | € 11,00 |
| <i>Kleines Lachssteak an Thymian- Buttersoße</i>                                        | € 9,00  |
| <i>Loup de Mer an Estragonschaum</i>                                                    | € 11,50 |
| <i>Gebratene Medaillons vom Steinbutt<br/>auf Tomatenwürfeln mit Basilikum</i>          | € 11,00 |
| <i>Lachssoufflé an Kaviar Buttersoße</i>                                                | € 13,00 |
| <i>Muschel- „Mille feuille“<br/>Blattspinat mit Muschelragout in Blätterteig</i>        | € 9,80  |
| <i>Schnecken in Champignonköpfen<br/>mit Knoblauchpüree überbacken</i>                  | € 9,00  |
| <i>Schnecken „Provencale“<br/>mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum in Rahm</i>   | € 8,50  |
| <i>Wachtelkotelette an Champagnersoße<br/>mit Wildreis</i>                              | € 10,20 |
| <i>Gefüllte Auberginen<br/>wahlweise mit Hackfleisch oder vegan gefüllt, überbacken</i> | € 6,00  |
| <i>Gefüllte Zucchini<br/>wahlweise mit Hackfleisch oder vegan gefüllt, überbacken</i>   | € 6,00  |



## Hauptgerichte „Wild“

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Frischlingsfilet</b><br>mit Champignon- Duxelles im Blätterteig<br>kleine Gemüse und Mandelkroketten   | € 18,40 |
| <b>Hirschkalbsfilet</b><br>mit Champignon- Duxelles im Blätterteig<br>Gartengemüse und Butterspätzle      | € 23,00 |
| <b>Hirschkalbsmedaillons</b><br>an Sauerkirsch- Pfeffersoße mit<br>Gemüsen der Saison und Kartoffelgratin | € 22,50 |
| <b>Rehkeule an Preiselbeerrahm</b><br>mit den Beilagen Ihrer Wahl                                         | € 19,90 |
| <b>Scheiben vom Rehrücken</b><br>auf Nussnudeln mit saisonalem Gemüse                                     | € 23,50 |
| <b>Geschmorte Wildschweinskeule</b><br>mit Apfelrotkohl und Rosenkohl<br>Kartoffelknödeln und Kroketten   | € 17,50 |
| <b>Schnitzel vom Wildschweinsrücken</b><br>mit Saisongemüse und „Gratin Dauphinoise“                      | € 21,00 |
| <b>Rehragout mit Waldpilzen</b><br>dazu Butterspätzle und Waldorfsalat                                    | € 14,50 |
| <b>Hasenkeule in Wacholderrahm</b><br>mit Mandelkroketten und Rosenkohl                                   | € 16,00 |
| <b>Kaninchenkeule in Backpflaumen- Essigsoße</b><br>mit frischen Gemüsen und Nussnudeln                   | € 15,00 |
| <b>Hirschragout</b><br>dazu Knödel und Blattsalat in Senf- Honigdressing                                  | € 14,50 |



## Hauptgerichte vom Schwein

|                                                                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Geschmetzeltes vom Schweinefilet,<br/>mit Echalottes in einer Soße mit Creme fraiche<br/>und Rosmarin und den Beilagen Ihrer Wahl</i> | <b>€ 15,50</b> |
| <i>Geschmetzeltes vom Schweinefilet,<br/>an Champignonrahm, mit den Beilagen Ihrer Wahl</i>                                              | <b>€ 16,50</b> |
| <i>Geschmetzeltes vom Schweinefilet,<br/>mit Apfelspalten in Calvadosrahm und den<br/>Beilagen Ihrer Wahl</i>                            | <b>€ 15,50</b> |
| <i>Schweinefilet im Ganzen gebraten<br/>auf grünen Sahnenukeln mit kleinen Gemüsen</i>                                                   | <b>€ 15,70</b> |
| <i>Schweinefilet in Blätterteig<br/>mit Champignon- Duxelles gebacken, an Buttersoße<br/>dazu frische Gartengemüse</i>                   | <b>€ 17,50</b> |
| <i>Schweinerückenbraten<br/>in der Senf- Kräuterkruste mit Bäckerinnen- Kartoffeln<br/>und Speckbohnen</i>                               | <b>€ 13,90</b> |
| <i>„Elsässer Schweinerückensteak“<br/>mit Speck und Zwiebeln gebraten<br/>mit Röstinchen und einem bunten Salat</i>                      | <b>€ 13,50</b> |
| <i>Pfefferpothast<br/>mit Salzkartoffeln und kalter Beilage</i>                                                                          | <b>€ 13,50</b> |



## Hauptgerichte vom Rind

|                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Ungarisches Gulasch</b><br>mit Butternudeln und Salatbeilage                                              | € 14,50 |
| <b>„Osso Bucco“</b><br>geschmorte Beinscheibe mit Wurzelgemüse<br>dazu „Gnocchi alla romana“                 | € 15,90 |
| <b>Gekochter Tafelspitz</b><br>in Meerrettich- oder Kräutersoße<br>mit Salzkartoffeln und einer Salatbeilage | € 14,50 |
| <b>Gekochte Rinderbrust</b><br>auf Boullionkartoffeln                                                        | € 13,50 |
| <b>Rinderbraten</b><br>in einer kräftigen Rotweinsauce, dazu Kroketten<br>und eine Gemüseauswahl             | € 14,50 |
| <b>Westfälischer Sauerbraten</b><br>mit hausgemachtem Apfelkompott und Knödeln                               | € 14,50 |
| <b>Großmutter's Rinderroulade</b><br>mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl                                     | € 14,50 |
| <b>Roastbeefscheiben „Bordelaise“</b><br>rosa gebraten an Rotweinsauce mit Beilagen Ihrer Wahl               | € 21,50 |
| <b>Rinderfilet „Wellington“</b><br>mit Champignons im Blätterteig gebacken<br>und Beilagen Ihrer Wahl        | € 28,90 |
| <b>Rinderfiletscheiben</b><br>im Wirsingmantel gebacken, dazu Maccaire Kartoffeln                            | € 26,90 |



## Hauptgerichte vom Kalb

**Zarter Kalbsrahmbraten**  
mit Kroketten und frischen Gemüsen € 16,90

**Geschmortes Kalbshaxenfleisch**  
leckere Zwiebeln und hausgemachtes Kartoffelpüree € 17,50

**Kalbsrückenscheiben in Rahmsoße**  
im Ganzen rosa gebraten, mit Beilagen Ihrer Wahl € 24,90

**Kalbsrückensteak**  
saftig gebraten an Pfifferlingsrahm  
mit Maccaire Kartoffeln und Gartengemüsen € 24,90

**Kalbsfiletsteak**  
auf frischen Kräuterseitlingen  
mit Mandeln in Butternudeln € 26,50



## Hauptgerichte Geflügel

|                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hühnerfrikassee</b><br>mit Champignons und Spargel,<br>dazu Butterreis und Salatbeilage                                | € 13,50 |
| <b>Geflügelleberragout</b><br>mit Waldpilzen in brauner Soße gebunden,<br>mit Beilagen Ihrer Wahl                         | € 13,50 |
| <b>Chicken a la King</b><br>serviert mit „Cole slaw“ und Curryreis                                                        | € 14,50 |
| <b>Gebratene Putenmedaillons</b><br>an einer Soße mit Schwerter Currysenf<br>mit den Beilagen Ihrer Wahl                  | € 14,50 |
| <b>Putengeschnetzeltes in Champignonrahm</b><br>mit Kartoffelkroketten und frischem Gemüse                                | € 13,20 |
| <b>Gebratene Putenstreifen</b><br>mit Zucchini und Champignons in pikanter Tomatensoße<br>und Safran- Risotto             | € 13,40 |
| <b>Gefüllte Ente</b><br>pikant mit Kräutern oder fruchtig mit Orangen,<br>frische Gartengemüse und gratinierte Kartoffeln | € 19,50 |
| <b>Knuspriger Gänsebraten</b><br>mit Schmorapfel, Rotkohl und Knödeln                                                     | € 23,50 |
| <b>Barbarie Entenbrust</b><br>rosa gebraten an Cassissoße,<br>mit den Beilagen Ihrer Wahl                                 | € 21,90 |



## Hauptgerichte vom Lamm

**Gefüllter Lammrücken**  
*in der Kräuterkruste gebraten  
mit Bohnenbuketts und Röstitalern* € 22,50

**Lammfilet**  
*mit Porreschaum im Blätterteig gebacken  
und Maccaire Kartoffeln serviert* € 24,90

**Gebratene Lammschulter**  
*mit pikanter Knoblauch- Kräuterfüllung  
Speckbohnen und Bäckerinnenkartoffeln* € 18,00

**Geschmorte Lammkeule**  
*an Kräuterrahm mit Beilagen Ihrer Wahl* € 17,50

**Lammgulasch**  
*mit mediterranen Gemüsen geschmort  
und Rosmarin Kartoffeln serviert* € 15,90

**Lammkarre**  
*an Knoblauch- Kräuterrahm mit Bohnenbuketts  
und Maccaire Kartoffeln* € 24,90





## Hauptgerichte Fisch

**Gedünstetes Heilbuttfilet**  
*mit Wurzelgemüse und Muschelfleisch in Rahmsoße* € 19,90

**Seelachsfilet in Schnittlauchrahm**  
*mit Kartoffeln und Salatbeilagen* € 15,20

**Kabeljaufilet in Senfsauce**  
*mit Kartoffeln und kalter Beilage* € 16,00

**Gebratene Lachsforelle**  
*auf Gemüsestreifen in Rieslingrahm mit Safranrisotto* € 15,50

**Norweger Lachssteak**  
*an Thymiansoße mit Schlosskartoffeln und Gartengemüsen* € 17,70

**Gebratene Lachsmedaillons**  
*auf Tomatenwürfeln mit Basilikum  
und frischen Pfifferlingen* € 21,50

**Gefüllter Lachs**  
*im Blätterteig gebacken, mit Beilagen Ihrer Wahl* € 19,50



## Nudelgerichte

|                                                                                                               |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Westfälische Sahnenudeln</b><br><i>mit Knochenschinken und frischen Champignons</i>                        | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Grüne Nudeln</b><br><i>in einer Gorgonzola- Rahmsoße mit Gartenkräutern<br/>und Champignons</i>            | <b>€ 12,90</b> |
| <b>Bandnudeln „Palermo“</b><br><i>mit frischen Kräutern in einer mediterranen Tomatensoße</i>                 | <b>€ 10,90</b> |
| <b>Tortellini in Tomaten- oder Käsesoße</b>                                                                   | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Lasagne</b><br><i>mit Käse überbacken</i>                                                                  | <b>€ 10,90</b> |
| <b>Gebratene Lachsmedaillons</b><br><i>auf Sahnenudeln mit Krabben und frischen Champignons</i>               | <b>€ 15,50</b> |
| <b>Bandnudeln nach „Bauernart“</b><br><i>mit Mettwurst, Knoblauch, Champignons,<br/>Tomaten und Basilikum</i> | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Grüne Nudeln „Carbonara“</b>                                                                               | <b>€ 12,40</b> |
| <b>Bandnudeln „Toulouse“</b><br><i>mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Käse überbacken</i>                   | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Sahnenudeln mit frischen Waldpilzen</b><br><i>und Gartenkräutern</i>                                       | <b>€ 12,00</b> |



## Dessert

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| <i>Schokoladenmousse mit Orangen</i>                      | € 5,20 |
| <i>Weißer Schokoladenmousse mit Rumrosinen</i>            | € 5,20 |
| <i>Bayerische Creme mit Himbeermark</i>                   | € 4,90 |
| <i>Verschiedene Mousse mit Früchten</i>                   | € 6,70 |
| <i>Mohnparfait</i>                                        | € 6,50 |
| <i>Teeparfait</i>                                         | € 6,50 |
| <i>Erdbeerparfait</i>                                     | € 6,50 |
| <i>Honigcassata mit Früchten garniert</i>                 | € 7,00 |
| <i>Zabayona alla Marsala</i>                              | € 5,20 |
| <i>Altbierzabayone</i>                                    | € 5,20 |
| <i>Salat von frischen Früchten</i>                        | € 4,40 |
| <i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>                        | € 4,40 |
| <i>Apfelsülze mit Vanillesoße</i>                         | € 6,50 |
| <i>Grapefruitsülze an Himbeermark</i>                     | € 7,00 |
| <i>Pochierte Birne<br/>auf Vanilleeis mit Himbeermark</i> | € 5,60 |



## Dessert

|                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Charlotte au Chocolate<br/>auf Mokkaschaum</i>                      | <b>€ 8,00</b> |
| <i>Walnusseistorte an Ingwerschokolade<br/>mit frischen Feigen</i>     | <b>€ 7,50</b> |
| <i>Grand Manier Souffle<br/>mit frischen Früchten garniert</i>         | <b>€ 7,50</b> |
| <i>Kirscheisauflauf<br/>mit flambierten Kirschen</i>                   | <b>€ 7,50</b> |
| <i>Hausgemachter Eisaufwurf<br/>mit Bergkräutern und deren Likören</i> | <b>€ 8,00</b> |
| <i>Orangenschaum</i>                                                   | <b>€ 4,90</b> |
| <i>Tiramisu</i>                                                        | <b>€ 5,20</b> |
| <i>Münsterländer Stippmilch</i>                                        | <b>€ 4,20</b> |



## Buffet „Waldesruh“

*Hühnersuppe  
oder Kartoffelrahmsuppe  
oder Tomatensuppe mit Gin*

*Krustenbraten mit Sauerkraut  
oder Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln  
oder Rind- und Schweinebraten mit Kroketten,  
Gemüseauswahl*

*Kleine Schmitzel, Partyfrikadellen, Schinkenröllchen,  
Melonenschiffchen mit Knochenschinken,  
gebackenes Kasseler und rosa gebratenes Roastbeef,  
Geflügelsalat, Kartoffelsalat,  
Salatauswahl mit 2 Soßen,*

*Obstsalat,  
oder Herrencreme,*

*Käseauswahl,  
Brot und Butter* € 29,50



## Schlemmerbuffet

### *Antipasti*

*mit eingelegten Artischocken,  
Oliven, Paprikatomaten, Peperoni*

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum,*

### *Fischplatte*

*mit Graved Lachs, Rauchforelle, Krabbenscocktail,  
Crêpe- Scheiben, gefüllt mit Räucherlachs*

*Schweinemedallions in Champignonrahm,  
oder Putenmedallions in einer Soße mit Schwerter Curry- Senf,  
Spießbraten oder Pfefferrollbraten  
Beilagen nach Ihrer Wahl*

*Kleine Schnitzel, Partyfrikadellen,  
Melonenschiffchen mit Knochenschinken,  
Putenmedallions, rosa gebratenes Roastbeef,*

*Eiersalat, Kartoffelsalat,  
Salatauswahl mit 2 Soßen,*

*Herrencreme  
oder Rote Grütze mit Vanillesoße  
oder frischer Obstsalat*

*Käseauswahl  
Brot und Butter*

€ 36,00



## Westfälisches Buffet

*Westfälische Kartoffelrahmsuppe  
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade  
Gemischte Schinkenplatte  
Platten mit Blutwurst grober Leber- und Mettwurst  
Schwartemagen und Mettenden  
hausgemachtes Mett mit Zwiebeln*

*Westfälischer Rosenkranz auf Bratkartoffeln  
oder Ochsenbrust in Meerrettichsoße  
mit Boullionkartoffeln  
oder Steckrüben- oder Möhreeneintopf mit Rippchen*

*Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat*

*rote Grütze mit Vanillesoße  
oder Bayerische Creme mit Himbeermark*

*Brot und Butter € 28,50*



## Herbstliches Buffet

*Leichte Linsencremesuppe mit Fasan*

*Rehragout mit Waldpilzen  
und Butterspätzle  
oder Wildschweinskeule in Wacholder  
mit Knödeln  
oder Hasenkeule in Rotweinsosse  
mit Nussnudeln  
Gemüseauswahl*

*Hirschmedaillons, Wildschweinmedaillons,  
Putensteaks, garnierte Poularden,  
gebackenes Kasseler mit Backpflaumen gefüllt*

*kalter Wildschweinsrücken  
oder kalter Hirschrücken*

*Waldorfsalat, süßer Krautsalat mit Grapefruit*

*rote Grütze mit Vanillesosse  
oder Apfelsülze mit Rumrosinen und Vanillesosse  
oder Bayerische Creme mit Himbeermark*

*Käseauswahl  
Brot und Butter*

**€ 41,50**





## „Wie bei Mutter“

### **Hochzeitssuppe**

*Hühnersuppe mit Suppengrün, Klößchen, Fadennudeln*

### **Fischauswahl**

*mit Räucherlachs, Rauchforelle, Krabbencocktail,  
Matjesröllchen mit Preiselbeer- und Meerrettichsahne*

*Kleine Schnitzel, Partyfrikadellen, gefüllte Eier,  
Melonenschiffchen mit Knochenschinken*

### **Rheinischer Sauerbraten**

*mit Kartoffelknödeln  
oder Tafelspitz in Meerrettichsoße  
mit Salzkartoffeln  
oder Königsberger Klopse  
mit Salzkartoffeln  
oder Rinderzunge in Madeira  
mit Kroketten  
Gemüseauswahl, Salatbuffet*

*Bayerische Creme mit Himbeermark*

**Brot und Butter € 31,50**



## Salate

*Gemischte Blattsalate in  
Haselnussvinaigrette  
oder Joghurtdressing  
oder Kräutersoße  
oder Senf- Honigdressing*

*Italienischer Salat  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Paprikasalat  
Krautsalat mit Speck und Zwiebeln  
Möhrensalat mit Äpfeln  
Rotkohlsalat  
Gemüsesalat  
Waldorfsalat  
warmer oder kalter Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Teufelssalat  
Rindfleisch mit Perlzwiebeln, Paprikastreifen pikant  
Geflügelsalat  
Salat von Holländer Matjes  
Makkaronisalat mit Champignons  
Tortellinisalat*



## Kanapees

*Rauchforelle mit Sahnemeerrettich* € 1,50

*Räucherlachs mit Ei* € 1,50

*Graved Lachs mit Ei* € 1,70

*Seelachs* € 1,40

*Matjesfilet mit Zwiebeln* € 1,40

*Keta- Kaviar mit Kresse* € 1,30

*Grönland Shrimps* € 1,70

*Hummerkrabben* € 2,10

*Knochenschinken* € 1,30

*Schweinerückenbraten* € 1,40

*Kasseler* € 1,40

*rosa gebratenes Roastbeef* € 1,50

*Mett mit Zwiebeln* € 1,20

*Pökelzunge* € 1,40

*Putenmedaillons* € 1,50

*Camembert* € 1,40

*Schmittkäse* € 1,30



## Kanapees / Fingerfood

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| <i>Edelpilzkäse</i>                       | € 1,40 |
| <i>Frischkäse mit Kräutern angemacht</i>  | € 1,30 |
| <i>Wachtelei mit Kresse</i>               | € 1,50 |
| <i>Artischockenboden</i>                  | € 1,50 |
| <i>Gefülltes Ei</i>                       | € 1,10 |
| <i>Gefüllte Tomate</i>                    | € 1,10 |
| <i>Brandteigschwänchen mit Käsecreme</i>  | € 2,20 |
| <i>Staudensellerie mit Roquefort- Dip</i> | € 3,00 |

