

Vorspeisen

Vorspeisen Kalt

Antipasti Teller mit Ciabatta
(gegrillte Champignons, Zucchini, Aubergine und Schafskäse)

Tatar vom Norwegischen Fjord Lachs
in Limetten- Vinaigrette, Cornichons und Pumpernickel

Graved Lachsfilet mit Senf- Dillsoße,
Reibeplätzchen und Salatbukett

Graved Lachs mit Honig- Senfsoße, Salatbukett und Baguette

Honigmelone mit Parmaschinken, Salatbukett und Baguette

Fischteller Haus Pöpsel
Graved Lachs, geräucherte Forelle und Kaviarei
an Preiselbeersahne, Meerrettich und Toast

Geflügel- Cocktail mit verschiedenen Früchten und Toast

Westfälischer Vorspeisen- Teller
Schinkenröllchen mit Spargel und Remouladensoße gefüllt,
Katenrauchschinken, Butterröllchen und Schwarzbrot

Tomatenscheiben mit Mozzarella in Basilikum- Marinade, Baguette

Vitello tonnato
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße und Baguette

Tomate Mozzarella auf Pestomarinade mit frischen Basilikum

Vorspeisen warm

Lachs- und Zanderfilet mit Spinat im Strudelteig
gebacken, Hummerschaumsoße

Weißer Spargel mit Kräutersoße
an zweierlei Gemüse- Pürees

Gebratene Entenleber
mit Blattsalaten in Balsamico- Marinade, Baguettes

Feldsalat mit Walnüssen und lauwarmen Ziegenkäse

Drei gebratene Garnelen in Limonen- Chilimarinade an Blattsalaten

Lachsfilet mit Zitronen- Pfefferkruste auf Curry- Reissalat
und gehackten Nüssen

Gefüllte Tortelloni in Gorgonzolasoße
und Lachsklößchen

Rindfleisch mit Zwiebelsoße ,Schnippelgurken und Kartoffelsalat

Ragout fin

Lachsfilet mit asiatischem Gemüse auf Chili- Kokossoße

Garnelenspieß auf Basmatireis

Crostini“ - Ciabatta mit Parmaschinken,
Basilikum und Mozzarella überbacken

Suppen

Suppen Kalt

Kaltes Gurkensüppchen mit Räucherlachs

Apfelsüppchen mit Zander und Meerrettich

Gazpacho mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Croutons

Geeistes Erbsensüppchen mit Ricotta und zerstoßenem Pfeffer

Kürbissüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Suppen heiß

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

Klare Tomatensuppe mit Griesklößchen und Kräuterbaguettes

Zwiebel- Currysuppe mit Käsecroutons

Geflügelsuppe Celestine mit Eierkuchenstreifchen und Hähnchenfleisch

Klare Ochschwanzsuppe(Kaffeetasse) mit Käsegebäck

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Kartoffelrahmsuppe mit Gemüse, Speck und Majorankrusteln

Champignoncremesuppe mit mageren Grillspeck und frischen Kräutern

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln mit Schinkenstreifchen und Croutons

Indische Geflügelsuppe
mit Zucchiniestreifen und Kresse, abgerundet mit Sojasoße

Tomatensuppe mit gerösteten Croutons und frischen Basilikum

Karotten- Ingwersuppe mit frischer Kre

Hauptgerichte

Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle mit Apfelrotkraut und Zitronenspalten

Kaßlerbraten auf Sauerkraut

Putenstreifen mit Champignons in Weinbrand- Pfeffersöße

Gefüllter Schweinebauch (Pilz- Semmelknödelfüllung)

Putenfrikassee in Kräutersöße und Basilikum- Tomaten

Rahmgeschnetzeltes aus der Schweinekeule
mit Silberzwiebeln, Paprika und Maiskölbchen

Gepökelte und gegrillte Schweinshaxe, ausgelöst mit Wurzelgemüse

Hähnchenschnitzel

Schweinenacken mit Mett und Paprika gefüllt in Dunkelbiersöße

mit Mett gefüllter Schweinerückenbraten

Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter

Pangasiusfilet mit Spinat und buntem Gemüse

Lachsfilet mit Blattspinat im Blätterteig gebacken

Lachsfilet in Weißweinsöße mit Gemüsestreifchen überbacken

Pangasiusfilet in Eihülle mit Basilikum Pesto

Gebackene Hähnchenkeulen mit feinwürzigem Sojagemüse

Maispouardenbrust mit Gemüse und Pilzen gefüllt

Kleineres Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Hähnchenbrustfilet mit warmem Obst und Curryöße

Burgunderbraten Haus Pöpsel

Kleineres Schweinerückensteak Strindberg
in Senf- Zwiebel- Eihülle

Hähnchenbrust mit Mozzarella und Basilikum gefüllt dazu Cherrytomaten

Piccata von der Putenbrust (in Parmesan- Eihülle)
mit mediterranem Gemüse

Ausgelöste Kalbshaxenscheiben in Rosmarinjus

Rheinischer Sauerbraten in Mandel- Rosinensoße

Gesottener Tafelspitz mit Gemüsestreifen in milder Senfsoße

Rinderbraten aus der Seemerrolle und Pökeltzunge in Burgundersoße

Pfefferpotthast Rindfleisch mit Zwiebel und Pilzen in kräftiger Rotweinsauce

Schollenfilet mit Lachs gefüllt Kräuterrahmsauce

Strudel von Pangasius und Lachsfilet
mit Blattspinat und Weißweinsauce

Mariniertes Zanderfilet im Kartoffelmantel

Buntbarschfilet im Schinkenmantel auf mediterranem Gemüse

Pangasiusfilet mit Lachs gefüllt

Maispoularde in Morchelrahm

Kalbsragout mit Champignons

Kalbskeulenbraten in Steinpilzrahm

Rinderstreifen „ Stroganoff“ mit Champignons, Zwiebel,
Gurke und roter Bete in kräftiger Rotweinsauce

Kalbsbraten in Champignonrahm

Entenkeulenbraten mit Orangen- Pfeffersauce

Hirschragout mit Champignons in Preiselbeerrahm

Hirschkalbsbraten in Sauerkirsch- Preiselbeerrahm

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Champignons in Weinbrand- Pfeffersauce

Schweinefiletplatte Schweinefilets verschieden garniert
(z.B. mit Zwiebeln, Obst, Pilzen, Tomate- Mozzarella und mit Kräuterkruste)

Schweinemedallions vom Filet im Speckmantel

Saltimbocca vom Schweinefilet auf Zucchini Gemüse und Salzeibutter

Gänsebraten

Barbarie- Entenbrust, rosa gebraten mit Orangen- Pfeffersauce

Kleine Steaks vom Kalbrücken

Wildschweinbraten mit Karamellisierten Früchten

Lammrücken mit Kräuterkruste oder
im Kartoffelmantel mit Karamellisierten Karotten

Iberico- Schweinesteak auf mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter

Rehrücken in krosser Brotkruste

Desserts

Welfenspeise mit Weinschaumsoße
und
Vanilleeis mit Schlagsahne und warmen Sauerkirschen

Herrencreme und Apfelstrudel mit Vanillesoße

Vanillequarkspeise mit Waldbeerfrüchten
und Schwarzwälder Eisbombe mit Schlagsahne

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
und Karamellierter Kaiserschmarren mit Apfelkompott

Helles und dunkles Mousse au Chocolat
auf Waldbeerensoße, garniert mit gebackener Banane und Vanilleeis

Salat von frischen Früchten
mit feinem Nugateis im Marzipanmantel und Macadamia- Nuß- Schaum

Creme brülle

Mandelkuchen mit Vanillesoße und Grießflammerie

Frucht (z.B. Erdbeere) Panna Cotta
Aus frischen Erdbeeren mit Prosecco und Waldmeister Eis