



Seyd herzlich begrüßt,

wir freuen uns darauf Euch als unsere Gäste willkommen zu heißen.

Um Eure Einkehr zu einer runden Sache zu machen müssen wir jetzt gemeinsam ein paar Entscheidungen treffen

In welcher Form dürfen wir Eure Speisen am Abend auftragen?

Wünscht Ihr Euch **entweder**

- eine gemeinsame Menüfolge für die gesamte Gruppe

oder

- ein Überraschungsmenü

oder

- möchtet Ihr Eure individuelle Speisenauswahl aus der aktuellen Karte treffen?
*(bis zu einer Gruppengröße von **20 Personen** möglich)

Alle Infos zum weiteren Prozedere findet Ihr in den Anhängen.

Wir freuen uns darauf mit Euch den Abend zu gestalten.

Gehabt Euch wohl





Menü

Ihr habt Euch mit der gesamten Gruppe darauf geeinigt **ein** gemeinsames Menü zu bestellen? Unsere Menüfolgen werden im Hauptgang in Schalen und auf Platten aufgetischt, aus denen Ihr Euch bedienen könnt. Die Zusammenstellung der Menüfolge passen wir individuell an Eure Wünsche an.

Hier einige Beispiele zum Gaumen wässern:

Menü F1

Schweinemedallions im Parmesanmantel mit Basilikumrahm
&
Braten vom Hirschrücken mit Honig-Rauch-Glasur
dazu reichen wir westfälischen Pickert, Hasselbackkartoffeln mit Tomatenöl
& buntes Ofen-Frühlingsgemüse
35,90 Silberlinge

Menü F2

Lachs-Apfel-Panna Cotta mit Salatbouquet & Dillsauce

Maishähnchen aus dem Ofen mit
&
Cordon Bleu mit Bergkäse & westfälischem Knochenschinken in Pumpernickelpanade
dazu reichen wir
buntes Marktgemüse, hausgemachte Spätzle
und Rosmarin-Quetschkartoffeln
39,90 Silberlinge

Menü F3

Kopfsalatsuppe mit Erdbeerpesto

Lachsfilet mit Salbei-Kartoffelkruste und Rieslingrahm
&
Wildschweingulasch mit Bärlauch & Waldpilzen
dazu reichen wir Buttermöhren,
Kartoffelschnecken mit Spitzkohlfarce & frischen Bandnudeln

Eclair mit weißer Schokoladenmousse & Pfeffererdbeeren
46,90 Silberlinge

Na, an alles gedacht?

Allergiker, Choleriker, Veganer, Vegetarier, halal & kosher, Spaßbremsen,

Zur weiteren Absprache schickt uns einfach eine Antwort-E-Mail.



Überraschungsmenü

Ihr habt Euch mit der gesamten Gruppe darauf geeinigt **einen gemeinsamen Hauptgang** zu bestellen? Ihr könnt Euch aber nicht einigen und seid experimentierfreudig? Dann lasst Euch doch einfach von unserem Küchenteam kulinarisch **überraschen**.

Wir tischen Euch vier Sorten Fleisch
in gebraten & geschmort auf,
auf Wunsch auch Fisch,
dazu zwei Sättigungsbeilagen,
passende Saucen &
saisonales Gemüse

Preis pro Person 29,00 Silberlinge

Ein „wildes“ Upgrade gefällig?

Gerne ergänzen wir zusätzlich einen Wildbretanteil.

Preis pro Person 33,00 Silberlinge



Na, an alles gedacht?

Allergiker, Choleriker, Veganer, Vegetarier, halal & kosher, Spaßbremsen,

Zur weiteren Absprache schickt uns einfach eine Antwort-E-Mail.



Zweierley mit Brot

Tontopf-Brot
Aioli Walnuss-Dattel-Pesto
Tomatenmarmelade Basilikum-Senf-“Butter“
Rote Beete “Schmalz“

8,00

Zerzickt

Gratinierter Ziegenkäse Rote Beete Birne Pecannüsse
Balsamicosirup Rosmarin Lattich Röstbrot

14,00

Linsestraße

Linse-Reis-Plätzchen Pilzsuppfleisch
Zitrone kandierter Ingwer Lattich

14,50

(vegan)

Witzbold

Kohlwickel Erbsen-Minz-Füllung
Schwarzwurzelragout Erbsen-Herzoginkartoffel

19,50

(vegan)

Dolle Knolle

Ofen-Rote Beete Grünkern-Nudel-Risotto
Tomate Basilikum Senf Hobelkäse

18,90

(vegan möglich)

Symbiont

Ofenbrokkoli Brokkoli-Kimchi
Brokkoli-Wachsbohnen-Creme Pilzsuppfleisch
Sesam Pfannenbrot

18,50

(vegan)

Rüdiger

Wildgulasch Pilzsuppfleisch Röstzwiebeln Spätzle
Rotkraut-Möhren-Salat

26,50

Tötchen

Sheperd's Pie
Westfälisches Kalbragout Schwarzwurzel
Süßkartoffel-Knusper-Haube Lattich

24,50

Adam & Eva

Spareribs Apfel-Rauch-Marinade
Pfannkuchen Chili Käse Knusperspeck Ahornsirup
Rotkraut-Möhren-Salat

25,90

Wal'de mar

*Côte de Cerf (Hirschsteak) Café de Paris Butter
Jakobsmuschel Bratkartoffeln
Brokkoli Nussbutter-Brösel*

36,90

Jodokus

*Entenbrust Espresso-Balsamico-Glasur
Süßkartoffelpüree Birnen Bohnen Speck*

27,50

Pfeffersack

*Filetsteak 200g Portwein-Pfefferjus
Kartoffelpüree Prinzessbohnen
westfälischer Knochenschinken Tomatenmarmelade*

32,50

Flötotto

*Gratinierte Hähnchenbrust-Timbale
Senf-Pfeffer-Kruste Rahmsauce Pumpernickelnudeln
Lauch Apfel westfälischer Knochenschinken Bergkäse*

24,90

Galgenfris(s)t

*Grillspieße Schweinemedaille Hähnchenbrustfilet Hüftsteak
Bratkartoffeln Zwiebel Speck
Aioli Walnuss-Dattel-Pesto Chimichurri Lattich*

27,90

Steigerung gefällig? Statt Hüftsteak lieber Filetsteak?!

32,50

Aus dem Schwabenländle

*Käsespätzle Speck Frühlingszwiebel Lattich
(vegetarisch möglich)*

17,50

Schietbüddel

*Gebratenes Kabeljaufilet Dill-Haferkruste
Wermutsauce Kartoffel-Senf-Püree
Linsen-Nuss-Salat*

26,90

Scheiterhaufen

*Gebratenes Schweinefilet Honig-Malz-Sauce
Spätzle Granatapfelkerne Speck Lattich*

26,90

Nervensäge

*Wiener Schnitzel vom Kalb Rahmsauce
Bratkartoffeln Rote Beete
Ei-Crumble Nußbutter-Brösel Petersilie*

28,50

Bitte sendet uns 6 Tage vor Eurer Einkehr dieses Formular mit Eurer gewünschten Auswahl zu.

Anzahl	Speisen
<input type="checkbox"/>	Zweierley mit Brot (Dips werden Abends abgefragt)
<input type="checkbox"/>	Zerzickt
<input type="checkbox"/>	Linsenstraße
<input type="checkbox"/>	Witzbold
<input type="checkbox"/>	Dolle Knolle
<input type="checkbox"/>	Symbiont
<input type="checkbox"/>	Rüdiger
<input type="checkbox"/>	Töt(t)chen
<input type="checkbox"/>	Adam & Eva
<input type="checkbox"/>	Wal´de mar
<input type="checkbox"/>	Jodokus
<input type="checkbox"/>	Pfeffersack
<input type="checkbox"/>	Flötotto
<input type="checkbox"/>	Galgenfris(s)t
<input type="checkbox"/>	Aus dem Schwabenländle *mit Speck
<input type="checkbox"/>	Aus dem Schwabenländle *vegetarisch
<input type="checkbox"/>	Schietbüddel
<input type="checkbox"/>	Scheiterhaufen
<input type="checkbox"/>	Nervensäge

Na, an alles gedacht?

Allergiker, Choleriker, Veganer, Vegetarier, halal & kosher, Spaßbremsen,