


Aus der Suppenküche


*Rinderkraftbrühe „Gärtnerin Art“
mit Gemüsestreifen und Nudeln
dazu warmes Baguette* 3,90 €

Salat-Auswahl

kleiner Vorspeisen-Salat 
mit hausgemachtem Joghurtdressing
und warmem Baguette 4,90 €

*„Bayrischer Wurstsalat“
Jagdwurst aus eigener Schlachtung
mit Gurkenstücken und Zwiebeln,
dazu reichen wir lippisches Landbrot* 6,90 €

Salatteller „Französischer Art“ 
gebackener Camembert an winterlichen
Blattsalaten mit Balsamico-Dressing,
dazu hausgemachtes Holundergelee
und warmes Baguette 9,50 €

Salatteller „Salmone“ 
Großer Salatteller der Saison
mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich
und gekochtem Ei
mit hausgemachtem Joghurt-Dressing,
dazu warmes Baguette 10,50 €

Schnitzel-Karte

*Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit frischen Weserbergland-Champignons
in Rahmsauce, dazu Pommes 8,50 €*

*Schweineschnitzel „nach Bauern Art“
mit Spiegelei belegt, dazu Bratkartoffeln 8,50 €*

*„Cordon Bleu“
Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken und Käse, dazu Pommes 8,90 €*

*Puten-Schnitzel „nach Wiener Art“
mit Preiselbeeren und Kroketten 8,00 €*

*Puten-Schnitzel „Tiroler Art“
belegt mit Tomatenscheiben und Zwiebeln,
überbacken mit Käse, dazu Röstitaler 8,90 €*

Extra Beilagen:

Salat mit hausgemachten Joghurtdressing 3,50 €

Broccoli röschen mit Mandelbutter 3,00 €

Grüne Bohnen mit Speckstippe 3,00 €

hausgemachter Apfelrotkohl 3,00 €

Tagesgemüse 3,00 €

Portion Sauce nach Wahl 3,00 €

Aufpreis Portion Bratkartoffeln 1,00 €

Unsere Spezialitäten des Hauses:

„Förster-Teller“



*frische Champignons aus dem Weserbergland
sowie Pfifferlinge mit Eier-Spätzle
in Butter geschwenkt,
garniert mit Wild-Preiselbeer-Pfirsich,
Pistazien und Walnüssen*

10,50 €

Sherry-Matjes „nach Hausfrauen Art“

*Matjes-Filets in altem Sherry eingelegt,
hausgemachte Sauerrahmsauce
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkenstückchen,
dazu Bohnen mit Speckstippe
und deftige Bratkartoffeln*

11,50 €

Hirschbraten „Baden-Baden“

*an pikanter Rahmsauce mit Pfifferlingen,
dazu eine Williams-Christ-Birne mit
Wild-Preiselbeer gefüllt,
Oma´s Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten*

16,50 €

Aus eigener Schlachtung

„Hausmacher Sülze“

mit hausgemachter Remouladensauce,
Gurkenfächer und Bratkartoffeln 8,50 €

„Schlachte-Platte“

Blut- und Leberwurst, gekochtes Mett und Sülze
aus eigener Schlachtung, dazu westfälischen
Knochenschinken, ger. Sommermettwurst,
Brotauswahl, Butter und Senftöpfchen
rustikal auf einem Holzbrett serviert 9,90 €

Brotzeit:

„Stulle nach Art des Hauses“

eine Scheibe Brot mit einem Belag
nach Wahl, reichhaltig garniert

- Schinken-Stulle 5,50 €

- Mettwurst-Stulle 5,50 €

- Blutwurst-Stulle 5,50 €

- Käse-Stulle  5,50 €

„Strammer Max“

eine Scheibe Graubrot mit westfälischen
Knochenschinken und Spiegelei 6,50 €

„Strammer Moritz“

eine Scheibe Graubrot mit Sommermettwurst
und Spiegelei belegt 6,50 €

Für unsere kleinen Gäste:

<i>Portion Pommes frites</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Portion Kroketten</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kinderportion Eierspätzle mit zerlassener Butter</i>	<i>4,50 €</i>
<i>3 Röstitaler mit Apfelmus</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Bratwurst mit Kroketten</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Currywurst mit Pommes</i>	<i>6,50 €</i>
<i>paniertes Kinderschnitzel mit Pommes</i>	<i>6,50 €</i>

*Ketchup, Majo oder Senf
je 0,50 €*

Kindereis „Pinoccio“

*eine Kugel Eis im Waffelhörnchen
(Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis)
mit kleiner, süßen Überraschung
2,00 €*

Dessert-Variationen

„Windbeutel“

*mit Sauerkirschen, Sahne
und einer Kugel Vanilleeis gefüllt*

4,50 €

„Lippische Rote Beerengrütze“

*in einem hausgemachten Waffelnest
mit Sahne und Eierlikör serviert*

5,50 €

„Eis Alaska“

(gebackenes Eis)

*Schokoladeneis in einem hausgemachten
Waffelnest mit Eischnee überbacken*

5,50 €

Herz-Waffel „Kempenhof“

*hausgemachtes Apfelpompott
von Äpfeln aus dem eigenen Garten,
auf einer Herz-Waffel,
mit Rosinen und Mandel-Sahne garniert*

5,90 €

*Eisbecher wählen Sie bitte
aus unserer Eis-Karte.*

Flammkuchen

*hausbelegte Flammkuchen
knusprig frisch aus dem Backofen:*

„Elsässer Flammkuchen“

mit feiner Creme, Speck und Zwiebeln 7,50 €

Flammkuchen „Lippische Art“

*mit feiner Creme, Birnenstückchen
und Speck belegt* 8,50 €

Flammkuchen „Weserbergland Art“

*mit feiner Creme, Zwiebeln und frischen
Weserbergland-Champignons* 8,50 €



Flammkuchen „Vegetarisch“

*mit feiner Creme, Paprika, Peperoni
und Tomatenstückchen* 8,50 €



Flammkuchen „Camembert“

*mit feiner Creme, Camembert
und Wild-Preiselbeeren* 9,50 €



Flammkuchen „Salmone“

*mit Räucherlachs,
und Broccoliroschen* 9,50 €



weitere Belege nach Wahl mit Aufpreis möglich.

Vorsuppe:

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Matjesstückchen und Brot

€ 4,50

Vorspeisen:

Matjes-Happen „Lippischer Art“

2 Matjesfilets auf lippischem Landbrot
mit Zwiebelstreifen und hausgemachter Senfsauce

€ 5,50

Matjes „Lord Nelson“

2 Matjes-Filets auf Apfelscheiben
mit Preiselbeer-Sahne garniert, dazu Toastecke

€ 5,50

Hauptgänge:

„Tolle Knolle“

Folienkartoffel gefüllt mit Matjes-Happen in Sahnesauce mit
Zwiebeln und Apfel, dazu Salatbeilage

€ 8,90

„Matjes-Burger“

2 Doppel-Matjes-Filets im Burger-Brötchen
mit Blattsalate, hausgemachter Hausfrauensauce und Rote Beete

€ 9,50

Matjes-Salat „nach Lotsen Art“

2 Doppel-Matjes-Filets mit Kräuterrührei und Salzkartoffeln

€ 9,90

Matjes „nach Scheveninger Art“

2 Doppel-Matjes-Filets mit Spiegelei, kleine Pellkartoffeln
und hausgemachten Gurkensalat

€ 10,50

Matjes „nach Friesischer Art“

2 Doppel-Matjes-Filets mit Zwiebelringen,
grünen Bohnen mit Speckstippe und deftige Bratkartoffeln

€ 11,50

