

## *Aperitif*

<b>Sherry trocken oder medium</b>	5 cl	4,50
<b>Martini bianco oder dry</b>	5 cl	5,--
<b>Campari mit Soda oder Orange</b>	0,2 l	5,50
<b>Prosecco vom Kallfelz Rivaner</b>	0,1 l	4,90
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	5,50

## *Weißweine im Glas* 0,2 L

<b>Weißweinschorle vom Moselriesling tr.</b>	4,00
<b>Riesling Hochgewächs, Kallfelz, tr. Mosel</b>	5,50
<b>Grauer Burgunder tr. Schneiders, Mosel</b>	5,50
<b>Weißburgunder, tr. Knoth, Nahe</b>	5,50
<b>Moselriesling htr. Kabinett</b>	5,50

## *Rot -und Roséweine im Glas* 0,2 L

<b>Spätburgunder Weißherbst rosé htr. Baden</b>	5,30
<b>Merlot Il Rosso, Italien</b>	5,50
<b>Dornfelder htr. Rheinhessen</b>	5,50
<b>Französischer Fassrotwein, süffig</b>	3,50
<b>Spanischer Fassrotwein, vollmundig</b>	3,50

## Vorspeisen

<b>Knoblauchbrot</b> 6 Scheiben geröstetes Baguette	4,--
<b>Bruschetta</b> 3 geröstete Baguettescheiben mit Romatomen	5,50
Pikantes <b>Garnelenpfännchen</b> mit Knoblauch und Pfefferoni in Olivenöl	8,80
Gebratener <b>Ziegenkäse</b> im Speckmantel mit Trauben auf kleinen Salaten mit Balsamicoessig und Nussöl	8,50
Kurz angebratene <b>Rinderfiletscheiben</b> auf buntem Salat mit Cassisvinaigrette, dazu Baguette	12,--
Gebratene, hausgemachte <b>Knöpfli</b> (Spätzle) in Olivenöl mit Knoblauch und getrockneten Tomatenjulienne, Parmesan	7,50

## Die Suppen

Klare <b>Rinderkraftbrühe</b> „Royal“ mit Eierstich und kleinen Gemüserauten	4,50
<b>Tomatencremesuppe</b> von frisch pürierten Strauchtomen mit gerösteten Croutons und Sahnehaube	5,10
<b>Knoblauchsuppe</b> mit Croutons und geriebenem Gouda	4,90

## für die Kleinen bis 10 J.

Gebackenes <b>Kinderschnitzel</b> auf Wiener Art von Schwein oder Pute, Erbsen/Möhren und Pommes frites	7,50
Gebratenes <b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Kopfsalat in Rahm und Butterkartoffeln	8,--
<b>Wiener Geflügelkrusteln</b> (Chicken Nuggets) frisch zubereitet dazu Pommes Frites	7,--
<b>Kinder-Bandnudeln</b> mit Tomatensauce oder Butter	5,--
<b>Kibbeling</b> gebackene Seelachs nuggets mit Pommes Frites und Remoulade	6,--
<b>Portion Pommes Frites</b> mit Mayo und Ketchup	3,--

## Die Salatvariationen

<b>Beilagensalat</b> gemischt	2,50
Kleine <b>Salatvariation</b> mit geröstetem Knoblauch und geriebenem Parmesa	5,50
Kleine <b>Salatvariation</b> mit gebratenen, rosa Champignons	5,50
Kleine <b>Salatvariation</b> mit gewürfeltem Mozzarella und Oliven	5,50
Der herzhafte <b>Salatteller</b> mit Röstkartoffeln und einem Spiegelei	7,--
Bunter <b>Hirtensalat</b> mit gebackenem Schafskäse, Oliven, gebratenen Champignons und gerösteten Knoblauchscheiben	8,80
<b>Feinschmeckersalat</b> mit gebackenen Truthahnbruststreifen Baguette und Grüner Creme	12,--
<b>Mediterraner Salatteller</b> mit gebratenem Lachsfilet, Oliven und Garnelen, Knoblauch und Baguette	14,--

## Vegetarische Gerichte und Nudeln

<b>Toscananudeln</b> Tagliatelle mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Strauchtomatenragout, Kapern und Käserösti	13,-
<b>Veg. Toscananudeln</b> ohne Hähnchenbrust mit Käserösti	11,--
<b>Veg. Knöpfli</b> (geschabte Spätzle) in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, getr. Tomaten, Parmesan und gemischter Salat	13,50
<b>Veg. Petersiliencrepe</b> gefüllt mit Gemüse und Fetakäse Strauchtomatenwürfel, dazu Rosmarinkartoffeln	16,50
<b>Veg. Curryplatte</b> von gebratenen Früchten, Pilzen, Gemüsen in Currysauce, dazu ein Kopfsalat in Rahm und körniger Reis	16,--
<b>Vegetarische Hausplatte</b> mit Röstkartoffeln, Gemüseallerlei und gebratenen Champignons mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter	15,--

## Unsere Tellergerichte

<b>Putenbrustgeschnetztes Indisch</b> mit frischen Früchten in Currycreme, dazu Reis und Rahmsalat	13,50
<b>Zürcher Kalbs-Rahmgeschnetztes</b> auf kleinem Rösti an marinierten Blattsalaten	14,--
Arg. <b>Rinderfilet (100 Gr.)</b> gegrillt, Johannisbeer-Rosmarinjus, Gemüse und Pommes Dauphines	16,50
Schweinelende <b>Waidmann´s Heil</b> mit Champ. u. Pfifferlinge, Sauce Hollandaise, Gemüse und Pommes Dauphines	14,--
<b>Berner Kalbschnitzel</b> mit Speckwürfel, Champignons, Zwiebeln und Rahmsauce, Gemüse und Pommes Dauphines	16,--
Truthahnschnitzel <b>Rustika</b> mit frischen Schmorzwiebeln und rosa Champignons, Gemüse und Röstkartoffeln	15,50

## Die Klassiker

Grotegut´s deftige <b>Hausplatte</b> gegrillteFilets von Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust dazu Röstkartoffeln, Gemüseallerlei, Kräuterbutter und Rührei	19,--
<b>Wiener Kalbschnitzel</b> in brauner Butter gebraten dazu Frischgemüseteller und Petersilienkartoffeln	18,--
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit rosa gegrilltem Kalbsteak und knusprig gebackenen Zwiebeln in eigenem Saft dazu Salatteller und Pommes Dauphines	19,80
<b>Paradiesteller</b> Rinderfilets und Schweinelendchen, gegrilltes Obst, Speckböhnchen, Pilze und vier Saucen überbacken, dazu Pommes Dauphines	23,50
<b>Arg. Pfefferfiletsteak</b> vom Rind (200 Gr.) mit grünem Pfeffer in Creme dazu Salatteller und Pommes Dauphines	29,50
<b>Medaillons Försterliesl</b> mit Rinderlende und Schweinefilet Champignons und Pfifferlingen in Rahm, Gemüse und hausgemachte Schwäbische Knöpfli	21,40

## Fische aus Fluss und Meer

Gebratene <b>Finkenwerder Kutterscholle</b> (500 Gr.) mit Speckwürfel und Kapern, dazu gemischter Salatteller und Röstkartoffeln	18,20
Gedämpftes <b>Kabeljaufilet</b> in pikanter Senfsauce an einer Frischgemüseauswahl dazu Petersilienkartoffeln	17,90
Gedämpfte <b>Lachsfilets</b> auf Blattspinat in Rieslingsauce mit Shrimps und rosa Pfeffer dazu körniger Reis	19,10
Gebratene <b>Rotbarschfilets</b> auf Strautomatenragout mit Knoblauch und Blattpetersilie in feinem Olivenöl dazu Schmorkartoffeln und Salatteller	18,50
Auf der Haut gebratenes <b>Zanderfilet</b> in Mandelbutter, dazu ein Kopfsalat in Rahm und Petersilienkartoffeln	18,70

## Dessert

<b>Creme Brûlée</b> mit braunem Zucker geflämmt und kleiner Obstgarnitur	5,10
Aufgeschlagene <b>Orangensabayonne</b> (ohne Alkohol) mit einem Bällchen Bourbon-Vanilleeis	4,90
<b>Eis und Heiß</b> Bourbon-Vanilleeis und Sahne mit Himbeeren, Sauerkirschen oder Schokoladensauce	5,50
<b>Eispalatschinken</b> Pfannküchlein gefüllt mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce	6,50
<b>Crêpe Suzette</b> in warmer Orangensauce mit Vanilleeis	7,--
<b>Kaffee</b>	2,10
<b>Espresso</b>	2,20
<b>Cappuccino</b>	2,60
<b>Milchkaffee</b>	2,60

# Die Getrankkarte

## **Alkoholfrei**

Gourmet Carolinen feinperlig 0,25 l ...	2,40
Gourmet Carolinen feinperlig 0,75 l ...	5,50
Orangensaft / Apfelsaft / Traubensaft 0,2 l ...	2,40
Johannisbeersaft / Kirschsaft / Bananensaft 0,2 l ...	2,40
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, 0,2 l ...	2,50
Apfelsaftschorle 0,3 l ...	2,70
Apfelsaftschorle 0,4 l ...	3,50
Coca Cola / Cola light / Fanta / Sprite 0,2 l ...	2,50
Coca Cola / Fanta / Sprite 0,4 l ...	4,80
Tasse Kaffee ...	2,10
Espresso ...	2,20
Cappuccino ...	2,60
Milchkaffee ...	2,60
Tasse Tee ...	2,20

## **Biere**

Herforder Pils 0,25 l ...	2,60
Herforder Pils 0,4 l ...	4,10
Alkoholfreies Herforder Bier Fl. 0,3 l ...	3,00
Alsterwasser 0,25 l ...	2,60
Alsterwasser 0,4 l ...	4,10
Altbier Flasche 0,3 l ...	3,00
Vita Malz Flasche 0,3 l ...	3,00
Hefeweizen Erdinger 0,5 l ...	3,80
Hefeweizen Erdinger alkoholfrei 0,5 l ...	3,80

## **Spirituosen**

Korn, Wacholder 2 cl ...	1,50
Schrubbertropfchen 2 cl ...	1,80
Sambucca / Ouzo 2 cl ...	2,20
Malteser Aquavit 2 cl ...	2,50
Linie Aquavit 2 cl ...	3,00
Fernet Branca oder Menta 2 cl ...	3,00
Averna / Ramazotti 2 cl ...	2,50
Baileys 4 cl ...	5,00
Wodka 2 cl ...	2,50
Grappa 2 cl ...	3,80
Hauschnaps „Marille“ 2 cl ...	2,50
Obstbrande, Mirabelle, Birne oder Himbeere 2 cl ...	3,50
Schweizer Birne „Williamine“ von Morand 2 cl ...	7,00
Diverse Sorten Whisky oder Cognac 2 cl ...	5,00

Zusatzstoffe:

Siehe Herstellerangaben auf der Verpackung

Allergene:

Siehe gesonderte Speise- und Getrankkarte

## Das Restaurant

**Küchenöffnungszeiten Mittwochs bis Sonntags 18:00 bis 21:30**  
**Samstags und Sonntags auch Mittagstisch 11:30 bis 14:00**

- Ruhetag Restaurant „Montags und Dienstags“
- Festsaal für Feiern ab 20 Personen (auch Pauschalfeiern)
- Partyservice

## Gemeinschaftsverpflegung

- wir kochen für Kitas und Grundschulen im Großraum Herford

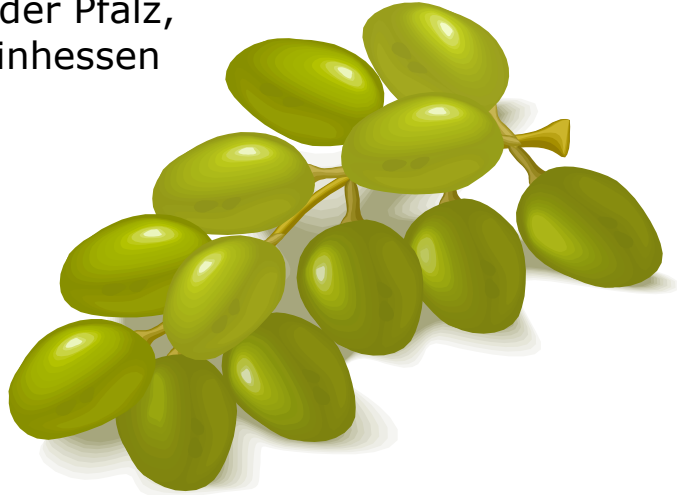
## Das Hotel

- Einzelzimmer ohne Frühstück € 38,--
- Doppelzimmer ohne Frühstück € 60,--
- Monteurzimmer ab 5 Übernachtungen € 30,--

**Preise inklusive der gültigen Mehrwertsteuer**

*Wir bieten ausgewählte Winzerweine*

von der Mosel, aus der Pfalz,  
aus Baden und Rheinhessen



Zahlungsmöglichkeit:

EC Karte

