

Aperitif

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

Weißweine im Glas 0,2 L

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

Rot -und Roséweine im Glas 0,2 L

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

Vorspeisen

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

Die Suppen

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

für die Kleinen bis 10 J.

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

Die Salatvariationen

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

Vegetarische Gerichte und Nudeln

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

Unsere Tellergerichte

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

Die Klassiker

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

Fische aus Fluss und Meer

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

Dessert

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

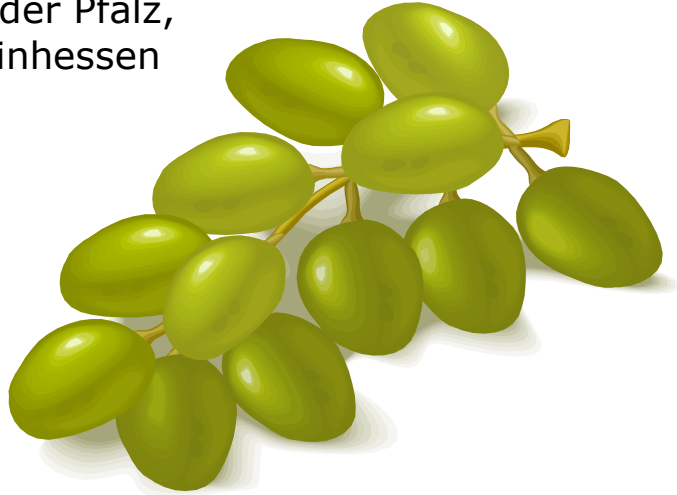
Das Hotel

- 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

