

Vehlager Landhausküche

Vorspeisen

<i>2 Pickert , serviert mit Sauerrahm und Streifen vom Knochenschinken</i>	<i>4,80</i>
<i>Wintersalate mit Himbeer-Walnussdressing, geröstete Brotwürfeln und Knochenschinken</i>	<i>4,90</i>
<i>Lachsvariation: 2 Pickert serviert mit Räucherlachs, Gravedlachs und Dillsenf- Honig</i>	<i>8,90</i>
<i>Wildkräuter-Feldsalat mit Wildschweinfilet und Himbeer-Walnussdressing</i>	<i>11,80</i>

Suppen

<i>Kartoffelschaumsuppe mit Kohlwurst</i>	<i>3,90</i>
<i>Rindfleischsuppe mit Eierstich und Nudeln</i>	<i>3,90</i>
<i>Kartoffeleintopf mit Rauchend</i>	<i>Fasse 3,90</i>

Westfälische Spezialitäten

<i>Wildschweinfilet serviert mit gebratenen Champignons, dazu Wildpfefferrahm und Rösti</i>	<i>21,80</i>
<i>Schweinfilet im Ganzen gebraten, serviert mit Kräuterbuttersauce, glasierten Möhren Blumenkohl und gebratene Minikartoffeln</i>	<i>17,80</i>

*2 Schweinesteaks natur gebraten , 9,90
auf Sahnewürsling mit Salzkartoffeln*

Westfälische Spezialitäten

*Gänseleberragout 12,90
Gänseleber, geschmort in eigener Juice ,serviert mit
gebackenen Zwiebelringen,dazu Kartoffelpüree*

*Gänsebrust,frisch aus dem Ofen, 19,80
serviert mit Rosenkohl ,Rotkohl und Salzkartoffeln*

*Grünkohl, serviert mit Kohlwurst, Kasseler und 10,80
Rauchend , dazu Salzkartoffeln*

*Gegrillte Schweinshaxe, frisch aus dem Ofen 9,80
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree*

*Würziges Schweinesteak paniert, serviert mit 9,40
geröstetem Lauch und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*

*Westfälischer Sauerbraten 11,80
mit Rotkohl und Salzkartoffeln*

*„Landhauspfanne“ 21,80
kleine Rinderfiletmedaillons serviert mit
Sahnewürsinggemüse, dazu glasierte Minikartoffeln*

Fisch

*Lachsfilet im Speckmantel gebraten, auf Zwiebel- 17,90
Lauchgemüse serviert , dazu glasierte Minikartoffeln*

*Zanderfilet , gebraten 14,80
auf Rahmsauerkraut ,dazu Salzkartoffeln*

Dessert

Vanillequark ,serviert mit Sauerkirschsauc *3,90*

Griespudding mit Erdbeersauc *3,90*