



Vorspeisen und kleine Gerichte

Westfälischer Landschinken

mit Butter und Schwarzbrot kl. Portion 4,00 gr. Portion 7,50

Kartoffelpuffer

mit westfälischer Schinken und Kräuterschmand 7,50

Gebeizter Lachs

mit Kartoffelpuffer, Senf - Dillcreme und Salatbukett 9,50

Rinderfilet Carpaccio

mit marinierten Spargel, mit Zwiebeln, Tomaten, gebackenes Wachtel Ei, dazu Baguette 12,00

Sollten Sie Probleme mit bestimmten Lebensmitteln oder Gewürzen haben,
sprechen Sie uns an, unser Küchenchef berät Sie gerne.



Suppen

Spargelcremesuppe mit Mandelblätter und Sahne 5,00

Spargelcremesuppe mit geschnippten Lachsschinken 5,50

Ochsenbouillon mit Gemüsestreifen, Mark- Fleischklößchen 5,50

Fruchtiger Tomatensuppe mit Bärlauchpesto und Parmesanstange 5,50

Vegetarisch & Salate

Wernings Frühlingssalat in einem Balsamico-Senfdressing 6,00

mit gebackenem Schafskäse 9,00

mit gebratenem Spargel 11,00

mit Hähnchenbruststreifen 11,00

Wernings Allerlei

mit Gartengemüse, Spargel und Kartoffeln in Rahm und Bärlauchpesto 11,00



Fisch

Matjesfilet Hausfrauen Art

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken in Sahnesoße,
dazu Bratkartoffeln 9,50

Schleifchen Nudeln

mit Spargel, Garnelen, Bärlauchsoße und Parmesan 15,00

Lachsfilet

gebraten, auf Bärlauch-Kartoffelpüree, dazu Salat 17,50

Zanderfilet

gebraten, mit Ragout vom grünen und weißen Spargel,
dazu gebratenen Kartoffeln 18,00



Spargel

Portion Stangenspargel

mit zerlassene Butter, Hollandaise und Salzkartoffeln 15,50

Schinkenplatte

mit einer Auswahl von gekochten, westfälischen und Schnippelschinken 6,00

Rührei 3,00

Westfälischen Schinken 5,00

Gekochten Schinken 4,50

Lachsfilet gebraten 8,00

Kleines Schweineschnitzel 5,00



Hauptgericht

Wild Bratwürste

auf Spargelragout, mit Salzkartoffeln 13,50

Kröstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbukett 9,50

Schnitzel Budapester Art

mit pikanter Paprika-Zwiebelsoße Pommes frites 13,80

Roulade vom Weiderind

mit buntem Gartengemüse und Kartoffelpüree 15,50



Hauptgericht

Hähnchenbrust

mit karamelierten Spargel und Gnocchis 17,50

Schweinefilet Medallions im Pfännchen

mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelrösti 17,50

Rumpsteak

unter der Bärlauchkruste, mit buntem Gemüse und Dauphin Kartoffeln 21,00

Lammkeulenbraten

in Rotwein geschmort, mit Bohnen und Kartoffelgratin 17,00



Nachspeisen

Lisbeths VanilleGlück

mit marinierten Erdbeeren 6,50

Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Erdbeeren 6,50

Vanille Eiscreme mit Banane, Eierlikör, Sahne und Krokant 5,50

Kugel Eis

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella 1,20

Pralineneis, Pistazieneis, Sorbet von Zitrone, Himbeere, Mango, 1,70

Portion Sahne 0,50

Süßer Abschluß

Espresso mit einem kleinen Überraschungsdessert 4,90