

# Speise-

## KARTE

### Vorspeise

#### **Frühlingssalat**

Tomate, Gurke, Radieschen, Kresse und Croûtons

Himbeer-Joghurt-Dressing oder Kräutervinaigrette 9,90 €

- mit Hähnchenbrust 14,90 €

- mit gratiniertem Ziegenkäse 14,90 €

#### **Marinierter Wolfsbarsch vom Hof Niehues**

mit Curry- Marinade, Blumenkohl und Forellen-Kaviar 14,90 €

**Kräuterschaumsuppe** mit Croûtons 9,90 €

- mit Räucherlachsspieß 10,90 €

## Hautgänge

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

mit jungem Spinat, gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Parmesan und geriebenes Eigelb

21,90€

### **Gebratenes Forellenfilet**

mit gerösteten Mandeln in Zitronenbuttersauce,  
grünem Gemüse und Salzkartoffeln

26,90 €

### **Souffliertes Schweineschnitzel vom Hof May**

Zitrone, Kapern, Preisbeeren und Sardelle, **oder** Champignons Rahmsoße  
dazu Pommes frites und Kopfsalat

24,50 €

### **Cordon Bleu vom Hähnchen**

mit Krustenbraten- Schinken, Käse und Zwiebeln  
gefüllt dazu Kroketten und Gurkensalat

24,50 €

### **Geschmorte Rinderbacke vom Hof May**

in Rotweinjus, geschmolzen Frühlingslauch und Kartoffelstampf

26,90 €

### **Gegrilltes Rumpsteak vom Hof May**

mit geräucherten Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Röstkartoffeln  
und lauwarmen Bohnensalat

34,90 €

## Dessert

**Marinierter Rhabarber mit Erdbeersorbet**  
und Espuma von westfälische Stippmilch 8,90 €

**Warmer Schokoladen-Brownie**  
mit Vanilleeis und Himbeersauce 9,90 €

**Kleiner Käseteller**  
mit Bio-Ziegenkäse von Scellebelle, Senf und Birnen Chutney  
dazu und geröstetes Brot 9,90 €