

Schrotkur

Herzhafte Winterküche mit Urgetreide (Emmer, Champagnerroggen, Dunst, etc.) vom Hof Schulze Westerhoff aus Havixbeck und der Bio-Mühle Eiling aus Sichtigvor

Vorspeisen

Pochiertes Lippborger Landei auf Dinkelrisotto,
dazu Gruthaus Craftbeer - Hollandaise

Dinkel: im Geschmack getreidig , körnig wie Reis



8,50 €

Emmer Vollkorntörtchen
mit Kalbsbrieß und Endiviensalat

Emmer schmeckt ein wenig nussig und ist aromatischer als Weizen



12,00 €

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

Eine kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Kräutern



5,90 €

Rahmsuppe vom Rosenkohl mit kleinen Speckknödeln



7,50 €

Vegetarisch

Klößchen vom Norddeutschen Champagnerroggen und
Ziegenkäse vom Hof Scellebelle in Münster,
dazu Wintergemüse

Champagner-Roggen: aromatisch wie Schwarzbrot

Wintergemüse: Streifen von Steckrübe, Karotte, Pastinake, etwas Rosenkohl



19,00 €

Fisch – Topqualität von den Müritzfischern

Gebackenes Zanderfilet

25,00 €

Kabeljaufilet, auf der Haut gebraten

22,00 €

Zu beiden Fischen reichen wir geschmorte Alblinsen und Dinkelgrieß-Schnitte

Konsistenz wie eine italienische Weizengrießpolenta, aber kräftiger im Geschmack

Schrotkur

Herzhafte Winterküche mit Urgetreide (Emmer, Champagnerroggen, Dunst, etc.) vom Hof Schulze Westerhoff aus Havixbeck und der Bio-Mühle Eiling aus Sichtigvor

Fleisch

Josefs Best Off:

Mild eingelegter Sauerbraten von der Schwarzbunt-Färsche, dazu Apfelrotkohl und geschmelzte Dinkel-Dunstklöße herzhafter als „normale“ Weizengrießklöße



19,50 €

Rückensteak vom Eichelmastrschwein, mit Grieben und Dunst überbacken, dazu Kohlsprossen und Bratkartoffeln 23,00 €
 Dunst ist ein Zwischenprodukt der Weizenvermahlung. Es fühlt sich feinkörnig an und liegt in der Teilchengröße zwischen „griffigem“ Mehl und Grieß

Ardeyer Hähnchen, knusprig auf der Haut gebacken, dazu Mandarinenjus, Feldsalat und handgeschabte Emmer-Spätzle 19,50 €
 Emmer-Spätzle haben ein nussiges Getreide-Aroma

Rindsgeschnetzeltes mit Backobst in Schwarzeßsigjus, dazu Feldsalat und handgeschabte Emmer-Spätzle 26,50 €

Willenbrinks Klassiker

Josefs Best Of: Hausgemachte Rinderwurst mit Butterkartoffeln und eingelegten Gurken nach Uroma Willenbrinks Rezept 14,00 €



(das Gurkenrezept ist nachzuhören in der Mediathek von WDR 5 in der Sendung „Alles in Butter“ mit Helmut Gote vom 7. August 2021)

Knuspriges Schnitzel vom Eichelmastrschwein mit Blattsalaten und Bratkartoffeln 17,50 €
 wahlweise auch mit Rahmpilzen 21,00 €

Großer Blattsalat mit gebratenen Pilzen 15,00 €

Großer Blattsalat mit Ardeyer Hähnchen, in Honig glasiert 14,00 €

Spare Ribs mit Blattsalaten, dazu Baguette (19,00 €) oder Bratkartoffeln 20,00 €

Kleine Portion Ribs mit Baguette 13,00 €

Wildburger mit Preiselbeermayonnaise, Quittenchutney, Bacon, gebräunten Zwiebeln und Chinakohlsalat 17,00 €



Schrotkur

Herzhafte Winterküche mit Urgetreide (Emmer, Champagnerroggen, Dunst, etc.) vom Hof Schulze Westerhoff aus Havixbeck und der Bio-Mühle Eiling aus Sichtigvor

Dessert

Warme Dinkel-Zimtschupfnudeln
mit unserem Rumtopf und Krokanteis



7,50 €

Windbeutel, mit Quitte und Vanillecreme gefüllt,
dazu Rieslingeis und Riesling-Espuma



9,00 €

und weil's so himmlisch schmeckt optional dazu:
2015 Randersacker Teufelskeller Riesling Auslese
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker

5 cl

4,50 €

Mini-Dessert:

Dinkel-Milchreis mit Boskop-Apfelkompott



4,00 €

Rübenkrauteis mit Pflaumenkompott und Mürbteigcrumble



4,00 €

Krokanteis mit Hagebuttenschaum



4,00 €



Gerichte, die mit diesem Siegel ausgezeichnet sind, bestehen zu mindestens 80 % aus Münsterländer oder Lippetaler Komponenten.