

Unsere frühlingshaften Empfehlungen

Flammkuchen, belegt mit Creme Fraîche,
Speck, Zwiebeln und Käse € 6,90

Knuspriger Flammkuchen belegt mit Creme Fraîche,
Ochsenherztomaten, Büffelmozzarella
und Serranoschinken € 9,50

Klassiker des Monats Juli

Zarte Matjesfilets mit gebackenen Zwiebelringen,
saurem Bohnengemüse und Speckkartoffeln € 13,90

Unsere Weinempfehlung zum Klassiker:

2012 Ruyter's Bin 0,2 l € 4,50
First White – Chenin Blanc
Western Cape – South Africa
Fruchtig, frisch - spritziger Weißwein mit Aromen
von Maracuja und Pfirsich

Steakauswahl

Uruguay Rumpsteak 200g [Von schwarzen Savanna Rindern mit kleinem Fettrand]	15,80 €
Uruguay Rinderfilet 180g [Das Zarteste von schwarzen Savanna Rindern, zart marmoriert]	22,50 €
Irishes Hereford Ochsen Rib Eye 200g [Hoher Fettanteil, dadurch kräftig und aromatisch]	14,90 €
KIKOK Poulardenbrustfilet 200 g [Poularden ohne Antibiotika aus Freilandhaltung in Purpel Curry mariniert]	11,00 €
Angus Steakschnitzel 200 g [Dünn geklopftes Keulensteak, kross paniert und herzhaft gebraten]	12,00 €
Angus Inside Round Steak 250g [USA Angussteak aus der Keule, mager und aromatisch]	13,50 €

Die Beilagen

Kräuterbutter	1,00 €
Knoblauchbutter	1,00 €
Pfeffersauce	1,80 €
Pfeffermarmelade	1,50 €
Pommes Frites	2,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Creme	3,60 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Knoblauchbrot	1,80 €
Kartoffelecken mit Sour Creme	3,50 €
frittierte Zwiebelringe	2,00 €
Speckbohnen	2,50 €
Sommerliches Gemüse	2,50 €
gebratene Champignonköpfe	3,80 €
Blattsalate der Saison mit Radieschen, Champignonscheiben und Senfdressing	3,90 €
Rucolasalat mit Parmesan als Steak-Topping	3,50 €

Aus dem Suppentopf

Bratkartoffelsuppe mit saurer Sahne
und Mettwurst

4,90 €

Erbsenschaumsuppe mit geräucherter Forellencreme,
knusprigem Speck und Hanföl

6,80 €

Frisch & salatig...

FrISChe Blattsalate in Senfdressing mit Apfelspalten,
mit KIKOK Poulardenbruststreifen
Kirschtomaten, Radieschen, Champignons,
geriebenem Parmesan

12,50 €

Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben,
Basilikum und Basilikum auf Kopfsalat
in Senfdressing

10,50 €

Leckereien aus der Küche

„Rahdener Filet“ Currywurst nach hauseigener Rezeptur, mit Pommes frites und Majonaise	5,90 €
„Strammer Max“ Spiegeleier auf kräftigem Landbrot mit westfälischem Knochenschinken, Salatbeilage	7,90 €
„Mc Rupert“ Saftiger Rindfleischburger im Sesambrotchen mit Cheddarkäse, Bacon, Tomaten und Gurken mit hausgemachter BBQ Sauce,	7,00 €
dazu knusprige Pommes frites & Farmersalat	4,50 €

Hauptgerichte

„Rahdener Kartoffelpfanne“ gegrillte Schweinesteaks mit Mettwurst, Gemüseauswahl, knusprige Bratkartoffeln	13,50 €
Knuspriges Schweinerückenschnitzel mit Rahmsauce von frischen Farnpilzen, Pommes frites und gemischtem Salat	13,50 €

Knuspriges Schweinerückenschnitzel mit Zigeunersauce nach Art des Hauses, Pommes frites und gemischtem Salat	13,50 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Barres Dunkelbiersauce, Frühlingsgemüse und Schwenkkartoffeln	15,50 €
Ganze gebratene Dorade mit Limetten und Kräutern gefüllt, Blumenkohl mit Radieschen-Dillbutter und Bratkartoffelpüree	18,90 €

Feste Feiern im Westfalen Hof!

Geburtstag, Hochzeit, Jubiläen... der Westfalen Hof bietet
auch für Ihre Veranstaltung den idealen Rahmen.

Von individuellen Angeboten bis hin zu vorbereiteten
Speisen- und Getränkepauschalen.

Bei uns wird auch Ihre Feier zum unvergesslichen Erlebnis!

Bitte sprechen Sie uns an. Danke

Zum Abschluss...

Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel 1,50 €

Himbeer

Vanille

Erdbeer

Butterkeks

Raffaello-Eis mit Kokosnuss & Mandeln

Schokolade

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 6,90 €
hausgemachtem Vanilleeis & Schlagsahne