

Wir kochen für Sie !
individuell ♥ jahreszeitlich ♥ frisch

Empfehlungen -- Kuchen & kleine Küchengrüße

Kuchen - hausgemacht

- Lippischer Hefekuchen vom Blech mit Butter und Mandeln.
- Feiner Sand- oder Marmorkuchen.
- Pflaumiger Gugelhupf, die österreichische Spezialität.
- Oma Havergoh`s gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen und Schlagsahne.
- Saftige Schweizer Rübliorte mit Schlagsahne.
- Hollundertörtchen (*Portionsform*).
- Rhabarberkuchen mit Streusel und Schlagsahne.
- Johannisbeer-Quark-Torte.
- Fruchttige Apfel-Calvados-Torte.
- Cremige Apfel-Mascapone-Torte.
- Caramelisierte französische Apfeltarte.
- Wiener Biskuitboden mit Obstbelag je nach Jahreszeit und Schlagsahne.
- Zwetschkuchen mit Nüssen und Schlagsahne.
- Geeiste Himbeer-Quark-Torte.

Kalte und warme Kleinigkeiten für zwischendurch oder als Imbiss

- Hermanicusbrot^{*1} mit lippischer Sommerwurst – garniert.
- Hermanicusbrot^{*1} mit luftgetrocknetem Schinken – garniert.
- Vollkornbrot mit dreierlei Käse und Tomaten.
- Lippischer Vesperteller mit Kraut-Möhren-Salat und verschiedenen Broten.
- Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Kräutern, dazu ofenfrisches Vollkornbrötchen.
- Goulaschsuppe mit Paprika- u. Kartoffelwürfeln, dazu ofenfrisches Vollkornbrötchen.
- Kräftige Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Grieß- und Markklößchen.
- Herzhafter Zwiebel-Lauch-Kuchen – ofenwarm.
- Original schwäbische Käspätzle mit Salatteller.
- Jahreszeitliches Salatbuffet, dazu französisches Briochebrot.

^{*1} *Hermanicusbrot, gebacken aus Getreidesorten aus der Germanenzeit – ein „Lippe Qualität“ Produkt.*

Bitte beachten Sie unsere Hinweise auf der Seite „Info Essen & Trinken“.



G** Gästehaus Havergoh

Wander- und Fahrrad-Hotel

im Naturpark Teutoburger Wald

Brunnenstraße 67 (*NORD*)

D- 32805 Horn - BAD MEINBERG

Inhaber Manfred Wiehenkamp

Küchenmeister, IHK Rhein-Neckar

Tel. : 0 52 34 – 97 54

Fax : 0 52 34 – 88 03 36

E-mail : info@havergoh.de

Internet : www.havergoh.de