

**Wir kochen für Sie !**  
**individuell ♥ jahreszeitlich ♥ frisch**

## **Empfehlungen**

### **Ganzjährige Spezialitäten des Küchenchefs**

#### **Hauptgänge – im Menü oder als einzelnes Gericht**

- Original Lippischer Pickert mit grober Leberwurst, Pflaumenmus und Butter.  
*Kleine „Pickert-Taler“ auch in der Variation als Vorspeise oder als Beilage zum Hauptgang möglich !*
- Kräftiger Rindfleisch-Gemüse-Eintopf mit Schinkenfleischwurst.
- Deftiger Linseneintopf mit Gemüse- und Kartoffelwürfel, sowie Mettenden.
- Zarte Poulardenbrust\*<sup>2</sup> mit Rosmarin am Knochen gebraten, dazu servieren wir einen jahreszeitlichen Salatteller und feinen Basmati-Reis.
- Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce, Gemüse der Saison und Polenta-Taler.
- „Bad Meinberger Moorfrauenbraten“ Schweinerücken\*<sup>2</sup> gefüllt mit Dörripflaume - dazu servieren wir Pumpernickelsauce, tagesfrisches Gemüse und Petersilienkartoffeln.
- Mit Fetakäse gefülltes Steak vom Schweinerücken\*<sup>2</sup> auf Champignons im Rahm mit kleinen Kartoffelrösti.
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet\*<sup>2</sup> mit asiatischem Gemüse und Naturreis.
- Geschmortes Kalbs-Sahne-Ragout mit Pilzen, dazu servieren wir handgemachte Eierspätzle und einen Salatteller.
- Im ganzen gebratener Kalbsrücken mit Sauce Bèarnaise, Broccoli-Gemüse in Mandelbutter und hausgemachte Schupfnudeln.
- Gekochtes Tafelspitz vom Weiderind\*<sup>2</sup> mit Meerrettichsauce, dazu servieren wir Boullion-Kartoffeln und einen Salatteller.
- Geschmorte Rinderroulade\*<sup>2</sup>, gefüllt mit Speck-, Zwiebel- u. Gewürzgurkenwürfel, dazu servieren wir Ihnen tagesfrisches Gemüse und Kartoffelpüree.
- Scheiben vom gebratenen Rinderentrecote\*<sup>2</sup> (Rücken) mit Senf-Sauce, dazu servieren wir Saison-Gemüse und gebackene Sahnkartoffeln.
- Steak vom Rinderfilet\*<sup>2</sup> in Rotwein pochiert, auf Gemüse-Nudeln und Salatteller.
- Zarte Lammkeule\*<sup>2</sup> in Kräutern gebraten, mit Salat aus feinen grünen Bohnen und Bratkartoffeln.
- Gebackenes paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem warmen Kartoffelsalat und Blattsalate der Saison.
- Bachforellenfilets\*<sup>2</sup> auf Wurzelgemüse gedämpft, dazu servieren wir Blattspinat mit Pinienbutter und Schnittlauchkartoffeln.
- In Olivenöl gebratenes Lachsfilet\*<sup>2</sup> mit Safransauce, Salatteller der Saison und feine Nudeln.

*Auf Wunsch: BIO-Erzeugnis aus\*<sup>1</sup> zertifizierter, ökologischer Aquakultur;\*<sup>2</sup> zertifizierter, ökologischer Freilandhaltung  
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](mailto:info@havergoh.de)

Internet : [www.havergoh.de](http://www.havergoh.de)