

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^{*2} 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^{*2} gefüllt mit Dörripflaume - dazu servieren wir Pumpernickelsauce, tagesfrisches Gemüse und Petersilienkartoffeln.
- Mit Fetakäse gefülltes Steak vom Schweinerücken^{*2} auf Champignons im Rahm mit kleinen Kartoffelrösti.
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet^{*2} 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^{*2} mit Meerrettichsauce, dazu servieren wir Boullion-Kartoffeln und einen Salatteller.
- Geschmorte Rinderroulade^{*2}, gefüllt mit Speck-, Zwiebel- u. Gewürzgurkenwürfel, dazu servieren wir Ihnen tagesfrisches Gemüse und Kartoffelpüree.
- Scheiben vom gebratenen Rinderentrecote^{*2} (Rücken) mit Senf-Sauce, dazu servieren wir Saison-Gemüse und gebackene Sahnkartoffeln.
- Steak vom Rinderfilet^{*2} in Rotwein pochiert, auf Gemüse-Nudeln und Salatteller.
- Zarte Lammkeule^{*2} in Kräutern gebraten, mit Salat aus feinen grünen Bohnen und Bratkartoffeln.
- Gebackenes paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem warmen Kartoffelsalat und Blattsalate der Saison.
- Bachforellenfilets⁷ auf Wurzelgemüse gedämpft, dazu servieren wir Blattspinat mit Pinienbutter und Schnittlauchkartoffeln.
- In Olivenöl gebratenes Lachsfilet⁷ mit Safransauce, Salatteller der Saison und feine Nudeln.

*Auf Wunsch: BIO-Erzeugnis aus ^{*1}zertifizierter, ökologischer Aquakultur; ^{*2}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
Internet : www.havergoh.de