

# Wir kochen für Sie !

## Individuell ♥ Jahreszeitlich ♥ Frisch

### Empfehlungen für das Frühjahr

#### Erfrischende Vorspeisen oder warme Suppen

- Zarte Blattsalate mit Sprossen in Sesam-Öl-Dressing.
- Marinierter Stangenspargel mit Streifen vom luftgetrockneten Schinken *(nur in der Saison)*.
- Feine Fischterrine mit Safran-Joghurt-Dipp und Frühlingssalaten.
- Tomatencremesuppe mit Basilikum.
- Cremesuppe von Frühlingszwiebeln.
- Spargelcremesuppe mit Sahnehaube *(nur in der Saison)*.
- Klarer Sud vom Spargel mit Krebschwänzen *(nur in der Saison)*.
- Kräftige Rinderbrühe mit Gemüseperlen und Eierstich.

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

- Frischer Stangenspargel aus Ottenhausen und schwäbische Kräuterflädle *(nur in der Saison)*.
- Frischer Stangenspargel aus Ottenhausen *(nur in der Saison)* mit holländische Buttersauce und neue Kartoffeln; dazu servieren wir: Luftgetrockneter Schinken, kleines Medallion vom Schweinefilet<sup>2</sup>, Steak vom Rinderfilet<sup>2</sup> oder gebratenes Lachsfilet.
- Cannelloni vom Stangenspargel aus Ottenhausen und gekochter Schinken mit Edelpilzkäse überbacken, dazu neue Kartoffeln *(nur in der Saison)*.
- Salatteller von Frühlingssalaten mit italienischen Tomaten-Olivenöl-Dressing, gebratenen Streifen aus der Maispouardenbrust und ofenfrisches Ciabatta-Brot.
- Im ganzen gebratenes Schweinefilet<sup>2</sup> mit Detmolder Landbiersauce, dazu servieren wir gefüllte Frühlingskohlrabi.
- In der Brühe gedämpftes Rinderfiletsteak<sup>2</sup>, Bündchen vom Staudensellerie und Kartoffelpüree.
- Gedämpftes Lachsfilet<sup>1</sup> auf Bärlauch-Sahne-Sauce, dazu servieren wir Salat vom zarten Blattspinat und Butterkartoffeln.

#### Etwas Süßes zum Abschluß

- Omas Schokoladenpudding – klassisch gekocht.
- Süppchen von Gartenbeeren mit Bourbon-Vanille-Eiscreme.
- Rhabarber-Kompott mit Vanillesauce.
- Quark-Terrine auf Mangospiegel.
- Schokoladenmousse mit Früchten umlegt.
- Variationen von frischen Erdbeeren *(nur in der Saison)*.

*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)