

Wir kochen für Sie !
Individuell ♥ Jahreszeitlich ♥ Frisch

Empfehlungen – Sommer

Erfrischende Vorspeisen oder warme Suppen

- Sommersalate mit italienischen Tomaten-Olivenöl-Dressing.
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Balsamico-Marinade.
- Tatar vom holländischen Matjes an Blattsalaten in Joghurt-Dressing.
- Geeistes Süppchen von Mango und Stachelbeere.
- Kalt pürierte Tomatensuppe mit Basilikum.
- Gelierte Rinderbrühe mit Gemüseeinlage.
- Feine Kräutercremesuppe mit Sahnehaube.
- Geflügelconsommè mit Eierstichperlen.

Hauptgänge – im Menü oder als einzelnes Gericht

- Blumenkohl-Auflauf mit Streifen vom luftgetrocknetem Schinken und Emmenthaler überbacken, sowie Ofenkartoffeln mit Joghurt-Dipp.
- Sahnegeschnetzeltes aus der Putenbrust mit Zucchini-Lauch-Karotten-Nudeln und Salatteller.
- Steak vom Schweinerücken^{*2} mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Kohlrabi-Kartoffel-Gratin.
- Ragout aus der Lammschulter^{*2}, mit Fenchelgemüse und Kräuterkartoffeln.
- In Butter gebratenes Kaninchen-Rückenfilet auf Pastinaken- und Kartoffelpüree.
- Gefüllte Kalbsröllchen mit Salbei-Rahmsauce, dazu servieren wir Zucchini-Tomaten-Risotto.
- Gedämpftes Rotbarschfilet mit Zitronensauce, auf Mangoldgemüse und Schnittlauch-Kartoffeln.
- Ofenwarme Teichforelle – im ganzen geräuchert und serviert - mit sommerlichen Salaten vom Büffet und Brötchenrad.

Etwas Süßes zum Abschluß

- Havergoh`s Vanille-Pudding – klassisch gekocht.
- Lippisches Quarkwölkchen mit marinierten Himbeeren.
- Terrine vom Joghurt auf Johannisbeeresauce.
- Schokoladenmousse mit marinierten Kirschen.
- Geistes Quark-Souffle auf Himbeersauce.
- Mango-Eisparfait mit Johannisbeer-Confit.

*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