

Wir kochen für Sie !
Individuell ♥ Jahreszeitlich ♥ Frisch

Empfehlungen im Winter

Herzhafte Vorspeisen oder warme Suppen

- Kleiner Pickert mit Pflaumenmus und lippischer Leberwurst.
- Räucherlachs auf warmen Kartoffel-Reibekuchen.
- Geräucherte Gänsebrust auf winterlichen Blattsalaten in Walnuss-Dressing.
- Gebratenes Wildhasenfilet mit winterlichem Feldsalat in Kürbiskernöl.
- Feine Kartoffel-Lauch-Cremesuppe.
- Cremesuppe von der Steckrübe.
- Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse und Markklößchen.
- Consommè vom Hirsch mit Kräuterflädle und Portwein.

Hauptgänge – im Menü oder als einzelnes Gericht

- Krustenbraten aus der Schweinekeule*² mit Detmolder Landbiersauce, dazu servieren wir in Butter geschmorte Steckrübe und Bratkartoffeln.
- „Lippische Winterdelikatesse“
Auf Grünkohl gegarter Kasselerrücken mit zweierlei Kohlwurst und Salzkartoffeln.
- Lippische Landgans aus dem Ofenrohr für jeweils 4 Personen; dazu servieren wir Apfel-Rotkohl, Butter-Rosenkohl und Semmelknödeln.
- Knusprig gebratene Gänsebrust aus dem Ofenrohr, mit Mandel-Broccoli und kleine lippische Pickert.
- Klassischer Rheinischer Sauerbraten vom Rind*² mit Rosinensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel.
- Zarte Steaks vom lippischen Damwild mit Holundersauce, auf Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-Kartoffeln.
- Im ganzen gebratene Rehkeule mit Wachholderrahmsauce; dazu servieren wir Haselnuss-Rosenkohl und hausgemachte Eierspätzle.
- Geschmortes Goulasch vom Rotwild aus dem Teutoburger Wald; mit Pilzen, Salatteller und hausgemachten Bubenspitzele.
- Gedämpftes Karpfenfilet mit Zitronen-Butter-Sauce, winterlicher Salatteller und Schnittlauch-Kartoffeln.

Etwas Süßes zum Abschluß

- Gefüllter Winterglockenapfel aus dem Ofenrohr mit Marzipansauce.
- Antjes Apfelvariation – hausgemachtes Apfelmus mit Amaretti und Schlagsahne.
- Creme Caramel mit Kiwischeiben.
- Hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eisparfait mit marinierten Himbeeren.
- Zweierlei Mousse (Zimt & Lebkuchen) mit marinierten Pflaumen.

*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