

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Sommerkarte

Vorspeisen

Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Mango-Dip
Rucola-Salat | Himbeer-Vinaigrette | geröstete Kerne
14,50 €

Antipasti Teller
Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignons | Parmesan
Baguette | Kräuterdip
12,- €

Hauptgerichte

Ofenkartoffel
Kräuterquark | bunter Salat
14,- €

vegetarisch

zusätzlich mit:
gebratenen Champignons mit Zwiebeln
17,- €

gebratener Hähnchenbrust
19,50 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Knödel-Duo

*Je ein hausgemachter Spinat- und Kaspressknödel
Braune Butter | Bergkäse | kleiner Salat*
14,50 €

vegetarisch

Sommersalat

Frische Früchte | gebratene Hähnchenbrust | Orangen-Curry-Dressing
22,- €

Chili sin Carne

Vegetarisches Chili | marinierter Tofu | Creme fraiche | Weizen-Tortilla
16,50 €

vegetarisch

Matjes Hausfrauenart

*Sahnesauce mit Gurkenstreife | Zwiebeln | Apfelspalten
Röstkartoffeln*
18,50 €

Spare Ribs

Barbecue-Marinade | Coleslaw | Pommes frites
22,- €

Saltimbocca *

Schweinelendchen | Schinken | Salbei | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
27,50 €

** auch als kleines Gericht erhältlich*

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst



**Freiland-Ibérico-Schweine
höchster Qualität von Hof
Vincke in Alverskirchen**

Regional und köstlich!

Kotelett am Knochen vom Ibérico-Schwein
Thymian-Jus | Prinzessbohnen | Rosmarinkartoffeln
38,50 €

Das Ibérico-Schwein ist eine in Südwestspanien (Andalusien) heimische, halbwilde Schweinerasse. Im Vergleich zu den herkömmlichen Hausschweinerassen ist es deutlich kleiner und flinker.

Sein Fleisch verfügt über einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Beim Ibérico wird dieses wertvolle Fett in den Fleischfasern eingelagert; ähnlich, wie es beim Wagyu-Rind der Fall ist. Das intramuskuläre Fett kann aber nicht nur zu einer gesunden Ernährung beitragen, auch die Koch- und Brateigenschaften werden erheblich verbessert.

Kurzum – eine echte Delikatesse!