

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Öffnungszeiten

Täglich 07:00 – 23:00 Uhr

warme Küche

12:00 – 14:00 Uhr

17:30 – 21:30 Uhr

nachmittags

kalte Gerichte und Suppen

hausgebackene Kuchen

Hotel Gasthaus Waldmutter

Claudia Kogge-Schrader

Hardt 6 in 48324 Sendenhorst

02526 93270

info@waldmutter.de

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Zum Aperitif

Glas Sekt	0,15 l	4,20 €
Glas Sekt alkoholfrei	0,15 l	4,60 €
Aperol Spritz	0,3 l	7,20 €
Amérie Spritz	0,3 l	7,20 €
Lillet Wild Berry	0,3 l	7,20 €
Hugo	0,3 l	7,20 €
Hugo alkoholfrei	0,3 l	7,20 €
Sherry dry	5 cl	3,90 €
Sherry medium	5 cl	3,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Campari Orange	0,2 l	4,80 €
Campari Soda	0,2 l	4,80 €

Unsere Biere

vom Fass

Veltins Pilsener | Bitburger | Pott's Landbier
Veltins helles Pülleken | Bitburger Drive, alkoholfrei

Glas 0,2 l	2,50 €
Glas 0,3 l	3,30 €
Glas 0,5 l	5,20 €

aus der Flasche (0,5 l)

Maisel Weisse Hefe-Weißbier	5,20 €
Erdinger alkoholfrei	5,20 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Unsere offenen Weine – 0,2 l

W e i ß

Baßgeige – Weißburgunder, trocken, Baden 2022
Aromen nach grünen Nüssen, Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas 6,80 €

RESS – Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen 2022
Tropische Früchte mit feiner Mineralität 6,80 €

Zotz – Grauer Burgunder, trocken, Baden 2023
Mineralisch, elegantes Säurespiel mit Aromen von Grapefruit 6,80 €

Zeller Burglay Felsen – Riesling, feinherb, Mosel 2022
Feinherb, getrocknete Aprikose und Maracuja, auf der Zunge Pfirsich und etwas Erdbeere 6,80 €

Kiefer – Cuvée, lieblich, Baden 2022
Würzig, erinnert an Pfirsich und Nektarinen 6,80 €

R o s é

RESS – Pinot Noir, trocken, Rheinhessen 2022
Reife Fruchtaromen kombiniert mit feiner Säure 6,80 €

Kiefer – Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Baden 2022
Zusammentreffen süßer samtiger Frucht mit der Finesse aus Säure und Süße 6,80 €

R o t

Baßgeige – Spätburgunder, trocken, Baden 2022
Fruchtiger Rotwein mit weichem Tannin 7,80 €

Reith – Merlot Select, trocken, Rheinhessen 2022
Rote Trauben hell gekeltert, exotische Fruchtaromen, frisch und mineralisch 7,80 €

Torres – Gran Coronas, Cabernet Sauvignon, Rioja 2018
Reserva, trocken, Duft von Brombeeren, Kirschen, Cassis und geröstetem Holz. Sein Körper strahlt vor Dichte, Gewürzen und weichen Tanninen 9,- €

Lemberger und Trollinger, halbtrocken, Württemberg, 2021
Intensive Farbe, schöne Frucht, kräftiger Wein 7,80 €

Manz – „Mollig & Zart“, Cuvée, lieblich, Rheinhessen 2019
Aroma dunkler Kirschen und einem Hauch Pflaume, geschmeidig und weich 7,80 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Herbstkarte

Suppen

Rinderkraftbrühe

Einlage

6,- €

Tomatensuppe

Sahnehaube | Croutons

6,- €

Kleine Gerichte

Kleines Schweineschnitzel

Spiegelei | Röstkartoffeln

15,- €

Veganes

Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Taler

Mango-Dip | bunte Salate | Sauce Vinaigrette

18,50 €

vegan

Bunter Salatteller mit geschmorten Champignons

gebratene Zwiebeln | Sauce Vinaigrette

17,50 €

vegan

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust *

Orangen-Pfeffer-Sauce | bunter Salat | Pommes Dauphine
23,- €

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Camembert überbacken *

bunter Salat | Kroketten
24,- €

Schweinerückensteak

frische Champignons in Rahm | bunter Salat | Kroketten
23,- €

Schweinelendchen mit Knoblauchkräutersauce überbacken *

bunter Salat | Kroketten
26,50 €

** auch als kleine Portion erhältlich*

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Saftige Steaks

serviert mit Kräuterbutter

Mixed Grill 24,- €
(Schweinemedailon, Hähnchen und kl. Rumpsteak)

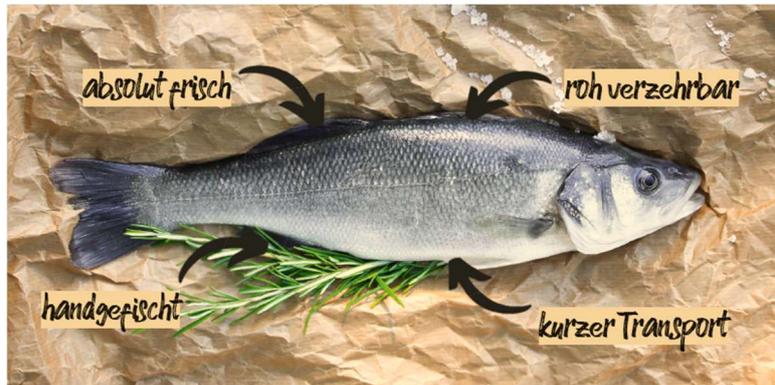
Rumpsteak	150 gr.	17,- €
Rumpsteak	220 gr.	23,- €
Rumpsteak	300 gr.	28,- €
Filetsteak	150 gr.	21,- €
Filetsteak	220 gr.	27,50 €
Filetsteak	300 gr.	32,50 €

Beilagen zur Wahl:

Gemischter Salatteller	6,60 €
Pommes Frites	4,40 €
Gemüseteller	6,60 €
Kroketten	4,40 €
Röstkartoffeln	4,40 €
Schmorzwiebeln mit Speck	3,60 €
Pfefferrahmsauce	4,- €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Wolfsbarsch frisch aus
dem Münsterland



*Frischen Meeresfisch fernab vom Meer – Wolfsbarsch aus dem Münsterland.
Diese Spezialität beziehen wir von Louise und Carl Niehues aus Albersloh.
Damit bieten wir Ihnen ein wertvolles Lebensmittel, das ressourcenschonend wenige
Kilometer von der Waldmutter entfernt kultiviert wurde.*

*Was es dafür braucht?
Fünf recycelte Überseecontainer, ein großes Salzwasserbecken und spezielle
Filtertechnik.*

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch

*Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffelpüree
gratinierte Kirschtomaten*

38,- €

*Um die außerordentliche Frische gewährleisten zu können bevorraten wir nur eine
kleine Menge – bitte sehen Sie es uns nach sollte der Wolfsbarsch einmal ausverkauft
sein.*

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Für unsere kleinen Gäste

Käpt'n Jörgs Fischstäbchen

Kartoffelpüree

14,- €

Ollis Kinderschnitzel

Kroketten

14,- €

Holgers Hähnchencrossies

Pommes frites

14,- €



Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Aus der kalten Küche

Chefsalat

Großer gemischter Salat | Schinken | Käse
gekochtes Ei | Brot
17,50 €

Thunfischsalat

Großer bunter Salatteller | Thunfisch | Zwiebeln
Oliven | Brot
17,50 €

Schinkenschnittchen

mit luftgetrocknetem Schinken
14,50 €

Waldmutterschnittchen

Gemischte Schnittchen | Spiegelei
16,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter