

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

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 €

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

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Sommerkarte

Vorspeisen

Salat von der roten Rübe

Marinierte rote Bete | Fetakäse | Walnüsse | Frühlingszwiebeln
11,50 €

Antipasti Teller

Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignons | Parmesan
Baguette | Kräuterdip
13,- €

Waldmutter's Ofenkartoffel

Ofenkartoffel

Kräuterquark | bunter Salat
14,- €

vegetarisch

zusätzlich mit:

gebratenen Champignons mit Zwiebeln
17,- €

vegetarisch

gebratener Hähnchenbrust
19,50 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Sommerliche Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Taler *vegan*
Mango-Dip | bunte Salate | Sauce Vinaigrette
18,50 €

Linsenbolognese *vegetarisch*
auf hausgemachten Bandnudeln
19,- €

Sommerliche kleine Gerichte

Sommersalat
frische Früchte | gebratene Hähnchenbrust | Orangen-Curry-
Dressing
22,- €

Bratwurst vom Ibérico-Schwein
hausgemachte Barbecue-Sauce | Kartoffelecken
17,- €

Matjes Hausfrauenart
Sahnesauce mit Gurkenstreifen | Zwiebeln | Apfelspalten
Röstkartoffeln
18,50 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber *

Schmorzwiebeln | braune Sauce | bunter Salat | Kartoffelpüree
26,50 €

Gebratene Hähnchenbrust *

Orangen-Pfeffer-Sauce | bunter Salat | Kroketten
23,- €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (ohne Sauce) *

Gemischter Salatteller | Pommes frites
22,- €

Schweinerückensteak

Frische Champignons in Rahm | gemischter Salat | Kroketten
23,- €

Schweinelenochen mit Knoblauchkräutersauce überbacken *

Gemischter Salat | Kroketten
26,50 €

Filets von der Lachsforelle „Müllerin Art“ *

– auf der Haut gebraten –

Mandelbutter | bunter Salat | Salzkartoffeln
27,50 €

* auch als kleine Portion erhältlich