

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

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

Unsere Biere

vom Fass

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

<i>Glas 0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glas 0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Glas 0,5 l</i>	<i>5,20 €</i>

aus der Flasche (0,5 l)

<i>Maisel Weisse Hefe-Weißbier</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	<i>5,20 €</i>

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

Suppen

Rinderkraftbrühe

Einlage

6,- €

Tomatensuppe

Sahnehaube | Croutons

6,- €

Vorspeisen

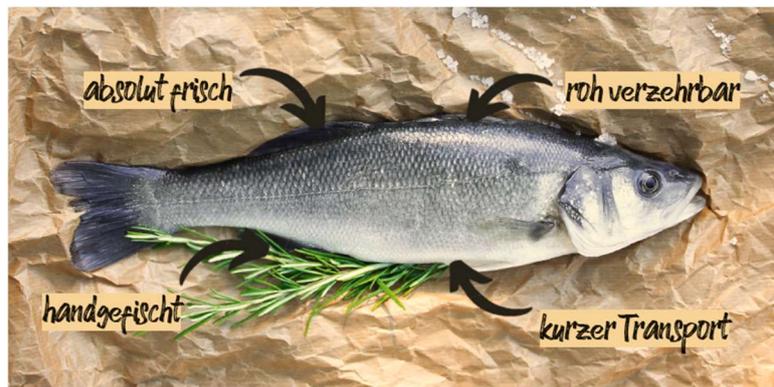
Salat von der roten Rübe

Marinierte rote Bete | Fetakäse | Walnüsse | Frühlingszwiebeln

11,50 €

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

Hauptgerichte

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

Gebratener Kabeljau *
Balsamico-Linsen | Breite Bohnen
27,50 €

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

Lammrücken unter der Kräuterkruste
Jus | Zweierlei Bohne | hausgemachte Herzoginkartoffeln
37,- €

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

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Camembert überbacken *
Gemischter Salat | Kroketten
24,- €

** auch als kleine Portion erhältlich*

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Hauptgerichte

Schweinerückensteak

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

Schweinelendchen mit Knoblauchkräutersauce überbacken *

Gemischter Salat | Kroketten
26,50 €

** auch als kleine Portion erhältlich*

Kleine Gerichte

Knödel-Duo

Je ein hausgemachter Spinat- und Kaspressknödel
Braune Butter | Bergkäse | Kleiner Salat
16,- €

vegetarisch

Bratwurst vom Ibérico-Schwein

mit Schmorzwiebeln, brauner Sauce und Kartoffelpüree
17,- €

Kleines Schweineschnitzel

Spiegelei | Röstkartoffeln
15,- €

Bunter Salatteller mit Hähnchen

gebratene Hähnchenbrust | Hausdressing
17,- €

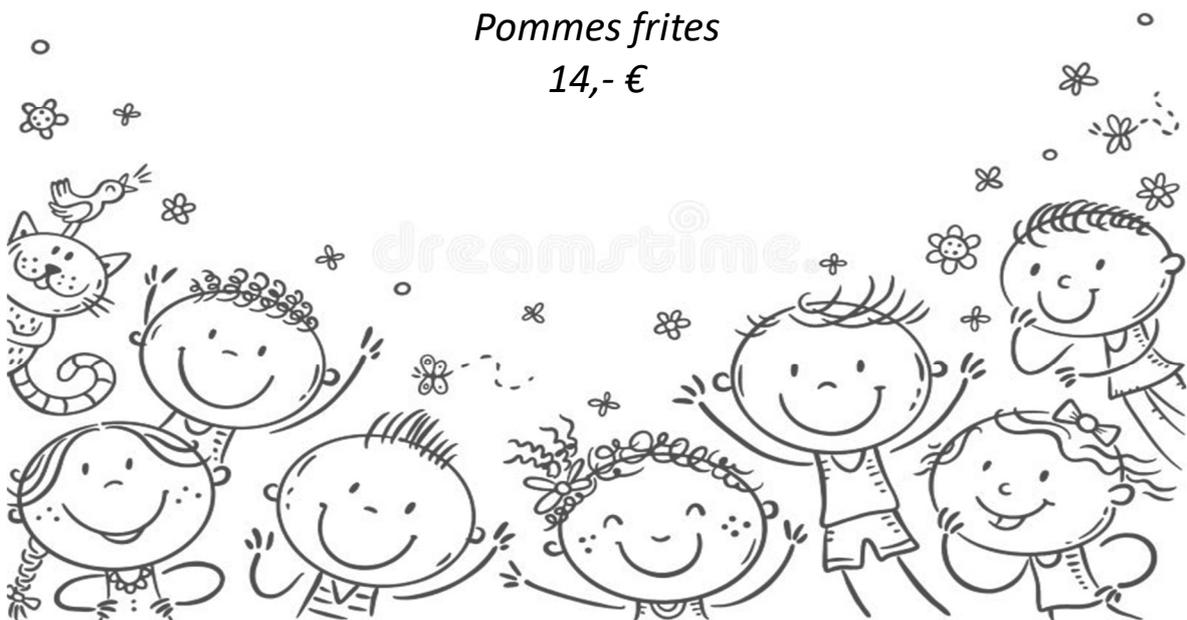
Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

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