

Tafel

Tafel

Tafel

kalte und warme Vorspeisen:

„Surf and Turf“

rosa Rinderhüfte/ Kartoffeln/ Kräuterschmant/ gebratene Riesengarnele/
Ruccolasalat/ dunkler Balsamico 13,50

**

nussiger Blattsalat/ weiße Balsamikovinaigrette/ Paprika/ Mozzarella/
Sonneblumenkerne/ Croutons 9,80

**

Cortelloni/ Ricotta – Spinat/ Rahm / Gartenkräuter/ Mozzarella gratiniert 13,50

unsere Suppe:

Cappuccino vom Butternut Kürbis/ kleine Gemüse/ eigene Kerne/
feiner Milchschaum 7,80

Hauptgänge:

Filet vom Buntbarsch/ in Rosmarinbutter gebraten/ Kartoffelrahmpüree/
bunte Blattsalate/ Balsamico 23,50

**

„Gänsebrust Hamburger Art“

Weinkrautgemüse/ Backpflaumen/ hausgemachte Kartoffelknödel 33,50

**

Maispoulardenbrust „Tandoriebutter“/ Kohlrabigemüse/
hausgemachte Herzogin-Kartoffeln 23,00

**

Rinderfiletsteak vom Grill“

auf Rotweibuttersauce/ geschmorte Raesfelder Zuchtchampignons/
kleine Gemüse umlegt/ Gratin-Kartoffeln 37,50

**

„glasierte Gänsekeule“

Apfelrotkohl/ hausgemachte Herzogin-Kartoffeln 32,50

Regionales, klassisches und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senf dillsauce, Baguette 13,50

*

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispoullardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 13,80

*

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurdressing
garniert mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern
klein: 4,50 größer als Vorspeise: 8,00

Suppen:

klare Rindfleischsuppe mit hausgemachten Klößchen, Gemüse und Kräutern
5,60

*

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfeln und Paprika (0,5ltr.), dazu Baguette 7,80

*

Cremesuppe von Gemüsen / eigene Einlage / Speckchip 7,80

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Hauptgänge:

*"Filetteller" zarte Schweinemedallions
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln 19,00*

**

*"Holzfällersteak"
ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln,
dazu Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 19,50*

**

*Das Beste von der Mais-Poularde die Brust, saftig gebraten,
auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandelkrumme gebacken,
dazu Kroketten 18,00*

**

*zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 17,50*

Teilen Sie uns Ihre kulinarischen Wünsche mit – „vieles ist möglich“

**

*"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 24,00*

**

*"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 17,00*

**

*„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Röstitaler 16,50*

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!**

Vegetarische Leckereien !

„Bärlauchnudeln“

„feine Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse

„kleine“ Portion: 8,50

„große“ Portion:

12,80

*hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln, Champignons
und Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse,*

dazu Röstitaler 13,50

buntes Gemüse/ gedämpft/ kleine Kichererbsenbällchen/ Schnittlauchdip 12,00

Fisch aus Fluß und Meer

*Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 23,50*

*Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten
mit Rießlingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 18,00*

*Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*

Und so funktioniert es:

Himmelmanns fliegender Teller

Genießen Sie Ihr Essen wie im Restaurant, nur zuhause.

Wir servieren gerne auf vorgeheiztem Porzellanteller und verpacken in eine Thermobox. (auf Vorbestellung)

*Bitte die **vorgereinigten** Teller am nächsten Tag zurückbringen !*

(Nach HACCP Richtlinie reinigen wir selbstverständlich alles nochmals professionell in Gewerbspülmaschinen)

Einfach „kontaktlos“ vor die Tür am Hotel-Parkplatz stellen.

Wir nehmen jederzeit ihre Vorbestellung entgegen.

Abholzeiten:

Mittwoch bis Samstag von 16:00 – 20:00 Uhr,

Sonntags ab 11:30 Uhr und ab 17:00 Uhr

Abweichend auf Anfrage!

www.Hotel-Himmelmann.de

Tel.: 02360 99 93 0