

Tafel

Tafel

Tafel

kalte und warme Vorspeisen:

kross gebackener Schafskäse / kleine Salate / weißer Balsamico /
Baguette / Butter 13,50

**

„Vorspeisen-Bowl“

knackige Rohkostsalate/ Blattsalate/ Stangenspargel/ Tomaten/ Gurke /
Gartenkräuter/ in Frenchdressing 11,50

**

Ragout von Spargel & Raesfelder Zuchtchampignons/
feine Kräutersahne/ Kartoffelgnocchis/ Mozzarella gratiniert 14,50

**

„Cappuchino vom Spargel“

unsere Cremesuppe vom Spargel mit feinem Milchschaum 8,50

Hauptgänge:

Filet vom Buntbarsch/ in Rosmarinbutter gebraten/ Kartoffelrahmpüree/
bunte Blattsalate/ Balsamico 24,00

**

Wildragout vom Rothirsch/ Preiselbeerjus/ hausgemachte Semmelkloßtaler 22,50

**

Rinderfiletsteak vom Grill“

auf Rotweibuttersauce/ geschmorte Raesfelder Zuchtchampignons/
kleine Gemüse umlegt/ Gratin-Kartoffeln 38,50

**

Hervester Stangenspargel/ Salzkartoffeln/ Hollandaise 19,50

wählen Sie Ihre Beilagen dazu:

bunte Schinkenrose/ ein Lummerschnitzel/ Kräuterrührrein á 6,00

**

Lammroastbeef „rosa gebraten“/ Provençalische Jus/ gebratener Spargel/
safige Gratin-Kartoffeln 31,50

Regionales, klassisches und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

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

*

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispouardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 15,50

*

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurtdressing
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 8,50

*

Cremesuppe von Gemüse / eigene Einlage / Speckchip 7,80

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,80 Euro)
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!

Hauptgänge:

*"Filetteller" zarte Schweinemedallions
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln
19,80*

**

*"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 19,50*

**

*zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 18,50*

**

*"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 26,00*

**

*"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch
in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischten Blattsalaten 18,00*

**

*„Keglertoast“ ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Röstitaler 17,00*

*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 Gewerbespülmaschinen)

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

Wir nehmen jederzeit ganztägig ihre Vorbestellung entgegen.

Abholzeiten:

Mittwoch bis Samstag von 17:30 – 21:00 Uhr,

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

Abweichend auf Anfrage!

www.Hotel-Himmelmann.de

Tel.: 02360 99 93 0