

„Zum Vespere“

Roggenbrot mit hausgemachtem Apfelschmalz
oder Kräuterquark € 4,00

Geselchtes Schweinsbäckchen mit Zwiebelringen,
geschotenem Pfeffer und Landbrot € 6,00

Roggenbrot mit Schweinebraten, Spiegelei
und Kartoffelsalat € 8,50

Gouda und Münstertaler Bergkäse
mit Radieschen und Bauernbrot € 8,50

„Strammer Max“ mit luftgetrocknetem
Westfälischem Schinken, Gewürzgurke
und zwei Spiegeleiern € 8,50

Unsere Landvesper mit hausgemachter Blut-
und Leberwurst, Schwartemagen und
gekochtes Mett, Gewürzgurke, Pumpernickel
und Kartoffelsalat € 10,50

„Das Gutsfrühstück (Wir bitten um Reservierung) € 15,00

An Sonn- und Feiertagen freuen wir uns, Sie ab
10.00 Uhr zum ausgiebigen Frühstück zu begrüßen.

„Wir wünschen einen wunderschönen guten Morgen!“

Und servieren Ihnen am Tisch beste Wurst, Schinken und
Bratenaufschnitt, Käseauswahl und Eierspeisen.
Am Buffet in der Deele stellen Sie sich bitte Ihre Brotauswahl
zusammen und ergänzen Ihr Frühstück nach Herzenslust um ein
ungeschwefeltes Müsli aus biologischem Anbau;
Frische Früchte aus dem Obstkorb, hausgemachte Marmeladen,
Naturjoghurt mit Fruchtmark,
Kräuterquark, wechselnde Fischmarinaden, Gewürzgurke,
Tomate, hausgemacht Blut- und Leberwurst, Schwartemagen
und gekochtes Mett.

Wir servieren am Tisch warme Getränke

Kaffee oder Kaffee Hag
Warme Milch
Heiße Schokolade
Beste Blatttees

Assam FTGFOP Mangalam Second Flush
Finest Tippy Flowery Orange Pekoke
mit bestem Assamcharakter; würzig, kräftig, hocharomatisch.
Goldgelbe Blattspitzen lässt die Tasse kupferrot leuchten

Darjeeling FTGFOP 1Soom First Flush
Einer der schönsten Teegärten Darjeelings.
Der Tee wird geprägt durch einen vollblumigen, spritzigen,
hocharomatischen und feinduftigen Geschmack.
Die Tassenfarbe ist hellgelb-grünlich; eine Spitzenqualität de luxe

Engl. Breakfast Tea

*Eine wohlabgestimmte Mischung aus Ceylon/Assam/Darjeeling/Java
verleiht dieser Broken-Mischung bei dunkler Tassenfarbe ihren
würzigen, aromatisch-herben Geschmack*

Earl Grey

*Der kräftige Klassiker mit edelstem, natürlichem Bergamotteöl.
Schwarze Tees aus China, Indien und Ceylon mit dem zitrusähnlichen Geschmack
der Bergamotte,
intensiv duftend und angenehm*

sowie hausgemachte Konfitüren

„Die Kaffeetafel“

*Zur Kaffeezeit bieten wir Ihnen unsere hausgemachten Kuchen und
Torten entsprechend der Jahreszeit.
An unserer Kuchentheke, in der Deele,
werden Sie gerne beraten.*

<i>Frische Rahmwaffel mit Vanille und Puderzucker</i>	<i>2,50 €</i>
<i>mit Zimtapfel und Sahne</i>	<i>3,50 €</i>
<i>mit heißen Sauerkirschen und Sahne</i>	<i>5,00 €</i>
<i>mit heißen Sauerkirschen Sahne und Vanilleeis</i>	<i>6,00 €</i>

„Aus unserer Hofküche“.

*Rapunzel mit gerösteten Walnüssen, eingelegten
Dörraprikosen und gehobtem Bergkäse* € 7,50

*Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienwurzelchips
und Petersilienpesto* € 5,00

*Bürgerliche Linsensuppe mit Sauerrahm
und Mettwurst* *kleine Tasse* € 5,00
große Tasse € 8,50

*Unser Möppkenbrot
auf Himmel und Erde mit gebackenen Zwiebeln* € 9,00

*Unsere hausgemachte Rinderwurst
mit Rote Beete in Sherryessig und kleinen
Kartoffeln* € 10,00

*Schmorbraten aus dem Rinderbug
mit caramelisiertem Rotkohl und geschmelzten
Kartoffelklößen* € 16,00

Welfencreme mit Weinschaum und Sorbet im Glas € 6,00