

# Genussmomente im neuen Jahr

## Vorspeisen und leckere Kleinigkeiten

### **Fruchtige hausgemachte Kürbissuppe**

mit Milchschaum, frischen Kräutern  
und Baguette

8,90 €

### **Weinbergschnecken**

6 Stück in Knoblauchsauce, dazu: frisches Weißbrot

13,90 €

### **Tapas-Teller (prima zum Teilen)**

Vorspeisenvariation mit Baguette

20,90 €

### **Gemüse-Rösti-Türmchen**

an Kräuter-Tomaten-Sauce

19,90 €

### **Marktfrische Salate**

mit knusprigen Hähnchenbruststreifen

20,50 €

### **Nudel-Gemüse-Auflauf**

mit Sahnesauce und Parmesan gratiniert

19,90 €

# **Wild – der besondere Genuss aus dem heimischen Forst**

## **Klare Steinpilzconsomé**

mit frischen Kräutern und Baguette

8,90 €

## **Wildburger**

Hausgemachtes Wildhack-Patty auf dem  
Lavastein gegrillt mit Preiselbeer-Mayonnaise, knackigem  
Salat, Zwiebeln, Bacon und gebratenen Pilzen

ohne Pommes 18,50 €

mit Pommes 21,90 €

## **„Die beste Wildsülze der Welt“**

*(Zitat von unserem Stammgast Leo Burg)*

mit Bratkartoffeln und frischen Salat

18,90 €

## **Panierte Wildblutwurst im Knuspermantel**

an Preiselbeeren mit knackig-frischen Salaten;

dazu: Bratkartoffeln

18,90 €

## **Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade**

mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat

28,90 €

## ... noch mehr wilde Sachen

### **Wilde Pasta**

Bandnudeln mit gegrilltem Wildrücken in  
Kräuterrahmsauce und Parmesan

23,90 €

### **Geschmorter Hirschbraten aus der Keule**

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

27,90 €

### **Hirschgulasch in Preiselbeere-Rahmsauce**

mit hausgemachtem Semmelknödel und Rotkohl

22,90 €

### **Gegrillter Hirschrücken vom Lavastein**

mit Wildjus, kurzgeschwenktem Gemüse  
und hausgemachten Semmelknödel

44,90 €

## Fisch und Fleisch

**Bandnudeln & Garnelen**  
an Käse-Knoblauch-Sauce  
25,90 €

**Zander auf der Haut gebraten**  
mit kurz geschwenktem Gemüse an  
Riesling-Sauce, dazu: Bandnudeln  
29,90 €

**Tiroler Hirtenschnitzel**  
mit geschmorten Zwiebeln, Schinken, Tomate und  
Käse gratiniert, dazu: Bratkartoffeln und Salat  
20,90 €

**Zwiebelschnitzel**  
mit geschmorten Zwiebeln in Sahnesauce,  
mit Pommes frites und Salat  
20,90 €

**Altdeutsches Champignonschnitzel**  
mit frischen gebratenen Champignons  
mit Pfefferrahmsauce, dazu:  
Bratkartoffeln und Salat  
20,90 €

**Aprikosen-Curry-Schnitzel**

Geschmorte Aprikosenhälften mit Lauch  
in einer Curry-Sahne-Sauce; dazu:  
Bandnudeln  
20,90 €

**Schweinefilet mit Käse-Knoblauch-Sauce**

dazu: Bandnudeln und Salat  
27,90 €

**Schweinefilet mit frischen Champignons**

in Pfefferrahmsauce; dazu: Rösti und Salat  
27,90 €

**Schweinefilet mit Schinken, Tomate**

und Nieheimer Käse gratiniert,  
dazu: Bratkartoffeln und Salat  
27,90 €

**300 g Rumpsteak vom ausgewählten jungen Rind**

mit kleinem Fettrand für den Geschmack,  
dazu: Bratkartoffeln und Sauerrahm  
42,90 €

**Herzlich willkommen in Neuenheerse.  
Herzlich willkommen im Frühjahr 2024.**

## Lust auf ein Genuss-Experiment?

Genießen Sie eine Reise mit vom Küchenchef ausgewählten Landgasthaus- Spezialitäten aus der Ikenmeyer-Karte. Diese Auswahl an Speisen servieren wir Ihnen im Rahmen eines 3m bzw. 4-Gänge-Menüs tischweise.

Unser Preis für das besondere Vergnügen:

**3 Gang Menü 48,90 €**

**4 Gang Menü 55,90 €**

## Zum guten Schluss:

Wir passen unsere Speisekarte an die saisonalen Verfügbarkeiten und Qualitäten der von uns ausgewählten Lebensmittel an. Deshalb werden Sie in vor Ort immer wieder Neues, Frisches und Besonderes entdecken. Fragen Sie auch unsere Servicemitarbeiter nach den aktuellen Empfehlungen.

Bei der Auswahl der westfälischen Zutaten legen wir großen Wert auf hochwertige und ausschließlich frische Produkte, die wir von regionalen Anbietern beziehen. Wir verarbeiten zudem mind. zehn Produkte von heimischen Anbietern.

Bitte fragen Sie uns nach veganen Alternativen. Auch bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung - und natürlich auf Ihren Besuch.

**Franz Josef Ikenmeyer und Team**