



## **Für den kleinen Hunger**

### **„Brückentopf“**

*Westfälische Kartoffelsuppe mit Pfefferbeisser in der Löwenkopfterrine*

€ 4,90

### **„Wilhelm Busch“**

*Ofenfrische Laugenbrezel mit Kräuterbutter und Krautsalat*

€ 4,90

### **„Weserteller“**

*Käseauswahl, Hart- und Weichkäse mit Feigensenf, Trauben und Steinofenbrot*

€ 9,00



### **„Butcherpfanne“**

*Bratkartoffelpfännchen mit Gewürzgurke, Mindener Landschinken und 2 Spiegeleiern*

€ 9,50

### **„Kutscherbrot“**

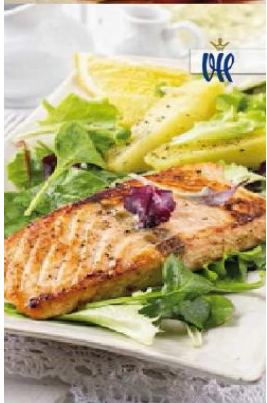
*Strammer Max*

€ 8,50

### **„Nachtwächters Stärkung“**

*Berliner Bulette (250g) mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und Senf*

€ 9,50



### **„Franzosenkraut“**

*Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche*

€ 8,90

## **Salate**

*zu unseren Salaten servieren wir ofenfrisches Brot und gesalzene Butter*

### **„Salat Kanzlers Weide“**

*Blattsalate mit Wildkräutern, Rohkostsalate, Kirschtomaten, Vinaigrette und gerösteten Croûtons, dazu wahlweise:*

*Gegrillte Putenbruststreifen, Schafskäse oder Thunfisch mit Zwiebeln*

€ 13,90



### **„Salat Grün- Weiß“**

*Gegrilltes Lachsfilet, Salate der Saison mit Kräuterdressing, Dillschmand und Limettensauerrahm*

€ 17,90

## **Vegetarisches**

### **„Weserspucker“**

*Penne Rigate mit geschwenktem Pfannengemüse, Oliven, Kräutern und Chili*

€ 12,90





## Deftige Küche

### „Ratsherrenmahlzeit“

Westfälische Roulade nach Landfrauen Art (250g) mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 16,50

### „Brückenteller à la Fort C“

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Wurzelgemüse mit Kartoffelstampf, herzhafter Sauce und gebratenen Champignons

€ 15,50



### „Großer Kurfürst“

Bierhaus Gulasch, geschmortes Rind- und Schweinefleisch in einer kräftigen Paprika- Sauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 14,50

### „Wilhelm`s Kaiserteller“ vom Grill

Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit grüner Pfeffersauce, Knoblauchbutter, Schmorzwiebeln und Steinofenbrot



### „Min & Din“ 200g

€ 18,90

### „Schlagde“ 300g

€ 26,90

Rinderfilet vom deutschen Weiderind mit grüner Pfeffersauce, Knoblauchbutter, Schmorzwiebeln und Steinofenbrot



### „Achile toff“ 200g

€ 24,90

### „Königstor“ 300g

€ 36,90

### „Hufschmiedenteller“

Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Hähnchenbrust mit Champignon- Kräutersauce

€ 14,90



### „DOM-Schatz“

€ 15,90

3 Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce

### „Bastauschmaus“

€ 12,50

Schnitzel vom heimischen Landschwein mit deftiger Jägersauce

**Fragen Sie auch nach unseren Empfehlungen des Tages!!**





## **Beilagen**

*Folgende Beilagen können Sie bei uns zu Ihren Gerichten bestellen:*

<i>Portion Bratkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Portion Pommes</i>	€ 2,50
<i>Ofenkartoffel mit Schmand</i>	€ 4,50
<i>Kartoffelstampf</i>	€ 3,00
<i>Penne Rigate</i>	€ 3,50
<i>Champignongemüse</i>	€ 3,50
<i>Kleiner Salatteller</i>	€ 4,50
<i>Knoblauchbaguette</i>	€ 4,00



## **Zum süßen Abschluss**

<i>„Wittekinde's Hüftgold“</i>	€ 7,00
<i>Halbflüssiger Schokoladenauflauf mit Vanilleeis und frischen Früchten</i>	
<i>„Weserkiesel“</i>	€ 5,50
<i>Original westfälische Kirschgrütze mit hausgemachter Vanillesauce</i>	



**Unser**  
**„Menü der 2 Herzen“**  
 donnerstags, freitags und samstags abends

### Kleine Schwärmerie

*Gespießte Garnelen auf Cranberry- Himbeer- Salat im Rucolanest*  
 \* \* \*

### Schmetterlinge im Bauch

*Schottischer Bio Fjordlachs in Nussbutter gegart auf Mini- Penne- Nudeln mit gegrilltem Gemüse und provenzalischen Kräutern*

### oder

*Gegrilltes Rinderfiletsteak (150g) auf Kartoffel- Kräuter- Püree an grüner Pfeffersauce, dazu Kirschstrauchtomaten mit Honig und Chili*  
 \* \* \*

### Der erste Kuss

*Geeister Martini mit Erdbeersorbet und Minze*

**€ 34,50 pro Person**  
 inkl. ½ Flasche Wein

