



## ***Für den kleinen Hunger***

**„Brückentopf“** (1, H, I, L)

€ 4,90

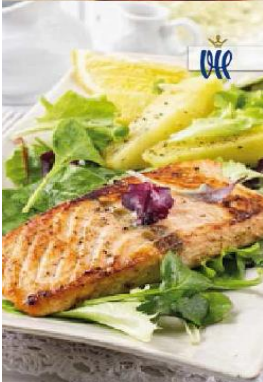
*Westfälische Kartoffelsuppe mit Pfefferbeisser in der Löwenkopfterrine*



**„Wilhelm Busch“** (L, K, N, M, O, E, V, C, Z, H)

€ 4,90

*Ofenfrische Laugenbrezel mit Kräuterbutter und Krautsalat*



**„Weserteller“** (A, F, G, S, L, N, K, I)

€ 9,00

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



**„Butcherpfanne“** (1, E, H, K, D, C, V)

€ 9,50

*Bratkartoffelpfännchen mit Gewürzgurke, Mindener Landschinken und 2 Spiegeleiern*



**„Kutscherbrot“** (1, D, E, F, G, H, K, L, N, O, S, C, N)

€ 8,50

*Strammer Max*



**„Nachtwächters Stärkung“** (1, 2, A, E, F, G, H, I, L, K)

€ 9,50

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



**„Franzosenkraut“** (1, D, E, F, G, H, I, K, L, N, V)

€ 8,90

*Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche*



## Salate

zu unseren Salaten servieren wir ofenfrisches Brot und gesalzene Butter

„Salat Kanzlers Weide“ (3, 6, A, F, G, H, I, L, K, N, F, S)

€ 13,90

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

Gegrillte Putenbruststreifen, Schafskäse oder Thunfisch mit Zwiebeln

„Salat Grün- Weiß“ (6, A, F, G, H, I, L, K, N, F)

€ 17,90

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

## Vegetarisches

„Weserspücker“ (E, F, G, H, I, L, N, P)

€ 12,90

Penne Rigate mit geschwenktem Pfannengemüse, Oliven, Kräutern und Chili

## Deftige Küche

„Ratsherrenmahlzeit“ (1, 2, C, A, K, H, N, L, I, U, F, S)

€ 16,50

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





**„Brückenteller à la Fort C“** (2, U, T, H, L, P) € 15,50  
Geschmortes Ochsenbäckchen auf Wurzelgemüse mit Kartoffelstampf,  
herzhafter Sauce und gebratenen Champignons



**„Großer Kurfürst“** (1, 2, K, F, C, D, H, L) € 14,50  
Bierhaus Gulasch, geschmortes Rind- und Schweinefleisch in einer kräftigen  
Paprika- Sauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat



### **„Wilhelm's Kaiserteller“ vom Grill**

**Rumpsteak** vom deutschen Weiderind mit grüner Pfeffersauce, Knoblauchbutter, Schmorzwiebeln und Steinofenbrot  
(2, A, C, F, H, K, L, G, O, U)

**„Min & Din“** 200g € 18,90

**„Schlagde“** 300g € 26,90



**Rinderfilet** vom deutschen Weiderind mit grüner Pfeffersauce, Knoblauchbutter,  
Schmorzwiebeln und Steinofenbrot  
(2, A, C, F, K, H, U, L, G, O)

**„Achile toff“** 200g € 24,90

**„Königstor“** 300g € 36,90

**„Hufschmiedenteller“** (3, P, L, A, B, C, K, T, U) € 14,90  
Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Hähnchenbrust mit Champignon- Kräutersauce

**„DOM-Schatz“** (1, A, C, F, H, K, T, U) € 15,90

3 Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce

**„Bastauschmaus“** (1, E, G, H, K, L, S, B, P) € 12,50

Schnitzel vom heimischen Landschwein mit deftiger Jägersauce





## *Beilagen*

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

<i>Portion Bratkartoffeln (1,H)</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Portion Pommes (S)</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Ofenkartoffel mit Schmand (L,H,J,I,D,K)</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kartoffelstampf (L,H)</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Penne Rigate (G,E,L)</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Champignongemüse (P,L,1)</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Kleiner Salatteller (H,F,A,I,L)</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Knoblauchbaguette (G,H,E,I,S,K)</i>	<i>€ 4,00</i>



## *Zum süßen Abschluss*

<i>„Wittekind's Hüftgold“ (E,I,J,C,E,F,N,S)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Halbflüssiger Schokoladenauflauf mit Vanilleeis und frischen Früchten</i>	
<i>„Weserkiesel“ (K,L,C,E,F,S,N,S)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Original westfälische Kirschgrütze mit hausgemachter Vanillesauce</i>	





**Unser  
„Menü der 2 Herzen“**

*donnerstags, freitags und samstags abends*

*Kleine Schwärmerei*

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

*(S, U, T, F)*

*\* \* \**

*Schmetterlinge im Bauch*

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

*(6, L, G, E, H, V, T)*

*oder*

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

*(2, L, H, A, C, F, K, T, U, C, S, V)*

*\* \* \**

*Der erste Kuss*

*Geeister Martini mit Erdbeersorbet und Minze*

*(U, T, L, I, F)*

**€ 34,50 pro Person**

*inkl. ½ Flasche Wein*

## *Ein guter Gastgeber für Lebensmittelallergiker!*

### *Die Allergenbezeichnung laut Legende*

- 1 = Schwein*
- 2 = Rind/Kalb*
- 3 = Geflügel*
- 4 = Lamm*
- 5 = Schalen- und Krustentiere*
- 6 = Fisch*
- 7 = Wild ( im ganzen Teil )*
- 8 = Innereien*
  
- A = Senf / Senfsaat*
- B = Glukose*
- C = Farbstoffe*
- D = Bindemittel ( Pektin etc. )*
- E = Eier*
- F = Fructose*

- G = Glutenhaltiges Getreide*
- H = Sellerie*
- I = Dextrose*
- J = Stabilisatoren*
- K = Konservierungsstoffe*
- L = Laktosehaltige Produkte*
- M = Natriumcarbonat*
- N = Nüsse*
- O = Hefen*
- P = Pilze*
- Q = Schwefeldioxid und sulphite*
- R = Sesamsamen*
- S = Stärke*
- T = Lupine*
- U = Alkohol %*
- V = Verdickungsmittel, Emulgatoren*
- W = Hülsenfrüchte*
- Y = Soja*
- Z = Zimt*

