

Herbstgenuss 2023

Vorspeisen und leckere Kleinigkeiten

Fruchtige hausgemachte Kürbissuppe **NEU**

mit Milchschaum, frischen Kräutern
und Baguette

8,50 €

Weinbergschnecken

6 Stück in Knoblauchsauce, dazu: frisches Weißbrot

11,90 €

Tapas-Teller (prima zum Teilen)

Vorspeisenvariation mit Baguette

17,90 €

Gemüse-Rösti-Türmchen

an Kräuter-Tomaten-Sauce

16,90 €

Markfrische Salate

mit knusprigen Hähnchenbruststreifen

17,50 €

Nudel-Gemüse-Auflauf **NEU**

mit Sahnesauce und Parmesan gratiniert

16,90 €

Wild – der besondere Genuss aus dem heimischen Forst

Klare Steinpilzconsomé NEU
mit frischen Kräutern und Baguette
8,50 €

Wildburger
Hausgemachtes Wildhack-Patty auf dem
Lavastein gegrillt mit Preiselbeer-Mayonnaise,
knackigem Salat, Zwiebeln, Bacon und gebratenen
Pilzen
ohne Pommes 15,90 €
mit Pommes 18,90 €

„Die beste Wildsülze der Welt“
(Zitat von unserem Stammgast Leo Burg)
mit Bratkartoffeln und frischen Salat
15,90 €

Panierte Wildblutwurst im Knuspermantel
an Preiselbeeren mit knackig-frischen Salaten;
dazu: Bratkartoffeln
15,90 €

Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade
mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat
24,90 €

... noch mehr wilde Sachen

Wilde Pasta

Bandnudeln mit gegrilltem Wildrücken in
Kräuterrahmsauce und Parmesan
20,90 €

Geschmorter Hirschbraten aus der Keule **NEU**

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
23,90 €

Hirschgulasch in Preiselbeere-Rahmsauce **NEU**

mit hausgemachtem Semmelknödel und Rotkohl
19,90 €

Gegrillter Hirschrücken vom Lavastein

mit Wildjus, kurzgeschwenktem Gemüse
und hausgemachten Semmelknödel
38,90 €

Fisch und Fleisch

Bandnudeln & Garnelen
an Käse-Knoblauch-Sauce
21,90 €

Zander auf der Haut gebraten
mit kurz geschwenktem Gemüse an
Riesling-Sauce, dazu: Bandnudeln
26,90 €

Tiroler Hirtenschnitzel
mit geschmorten Zwiebeln, Schinken, Tomate und
Käse gratiniert, dazu: Bratkartoffeln und Salat
17,90 €

Zwiebelschnitzel
mit geschmorten Zwiebeln in Sahnesauce,
mit Pommes frites und Salat
17,90 €

Altdeutsches Champignonschnitzel
mit frischen gebratenen Champignons
mit Pfefferrahmsauce, dazu:
Bratkartoffeln und Salat
17,90 €

Aprikosen-Curry-Schnitzel

Geschmorte Aprikosenhälften mit Lauch
in einer Curry-Sahne-Sauce; dazu:
Bandnudeln
17,90 €

Schweinefilet mit Käse-Knoblauch-Sauce **NEU**

dazu: Bandnudeln und Salat
23,90 €

Schweinefilet mit frischen Champignons

in Pfefferrahmsauce; dazu: Rösti und Salat
23,90 €

Schweinefilet mit Schinken, Tomate

und Nieheimer Käse gratiniert,
dazu: Bratkartoffeln und Salat
23,90 €

300 g Rumpsteak vom ausgewählten jungen Rind

mit kleinem Fettrand für den Geschmack,
dazu: Bratkartoffeln und Sauerrahm
36,90 €

Herzlich willkommen in Neuenheerse.
Herzlich willkommen im Herbst.

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 41,90 €

4 Gang Menü 49,90 €

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