Unsere Empfehlungen

Hokaido-Kürbiscremesuppe 10,50 €
mit Ingwer und Zitronengras,



Hokaido pumpkinsoup with ginger, lemon grass

Hähnchenbrust mit Kürbis-Currysauce, 25,50 €
Reistimbale und Salaten vom Buffet



Chicken breast in currysauce, rice and salads from the buffet

Casarecce-Nudeln mit
Kürbis-Sahnesauce 19,50 €
und knusprig panierten Kürbiswürfeln



Casarecce noodles with pumkin-sauce and fried pumpkin cubes

HeimatGenuss-Menü



48,00 €

(davon gehen 2 € Spende an die Klinikclowns)

Brochterbecker Schlehen-Aperitif

***

Hokaido-Kürbissuppe

***

Schweinemedaillons aus dem Osnabrücker Land
mit Rosmarinsauce, Speckböhnchen
und Bratkartoffeln

***

Kürbiskern-Eisparfait
mit Sauerkirschragout

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Dazu schmeckt besonders gut

Brochterbecker Schlehen-Aperitif
fruchtiger Spumante mit Schlehenlikör und Brochterbecker Schlehen
0,1 l – 8,50 €

Pott's Landbier
hell oder dunkel
ein Münsterländer Original
aus Oelde
0,25 l – 4,20 €

Ringhotel
Teutoburger Wald
★ ★ ★ ★

Vorspeisen

Auberginenragout *13,50 €*
auf gerösteten Brotscheiben
mit mariniertem Ruccola



Diced eggplants with toasted bread and ruccola

Tomatencarpaccio mit Garnelen *16,50 €*
und Bio-Kräuterseitlingen
und Waldknoblauchpesto



fried prawns and king oyster mushrooms with herbs on tomato carpaccio
wood garlic pesto

Suppen

westfälische Festtagssuppe *9,80 €*



clear beef soup with dumplings and vegetable stripes

Fenchel-Möhrensuppe *10,50 €*
mit Kresse-Sahnehaube



fennel-carot-soup

Dazu schmeckt besonders gut

Loreley
Riesling halbtrocken
Weingut W. Persch, Oberwesel
aus dem Weltkulturerbe
Mittelrheintal
0,2 l – 7,50 €

La Guita
Manzanilla Sherry Fino
Hijos de Rainera Pérez Marin
5 cl – 5,50 €

Vegetarisch

Süßkartoffeln mit Ofengemüse, *19,50 €*
Fetakäse, Honigwalnüssen,
garniert mit Ruccola
sweet potatoes with fried vegetables, feta cheese, honey-walnuts and ruccola

Käse-Spätzle mit *17,50 €*
Salaten vom Buffet
Spetzle with melted cheese, salads from the buffet

Fischgerichte

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste *31,00 €*
auf grober Senfsauce, Salate vom Buffet
pike perch fillet in potato jacket
with mustard sauce, salads from the buffet

Lachsforelle mit Garnelenspieß *30,50 €*
mit Tomaten-Kräutersauce auf Ofengemüse,
Röstitaler
Salmon trout fillet, tomato herb sauce, vegetables, potato hash browns

Dazu schmeckt besonders gut

Weißburgunder Kabinett trocken
Winzergenossenschaft
Bischoffingen, Baden
rassiger weißer Burgunder mit Apfel- und Zitrusnoten
0,2 l – 9,80 €

Iphöfer Kalb
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Claußen-Wintzheimer
Franken
Wein aus dem Steigerwald vom Muschelkalkboden fränkisch trocken
0,2 l – 9,80 €

Fleischgerichte

Unsere Steakauswahl:

Bio-Schweinerücken-Steak vom Bentheimer Schwein *eco porc-saddle-steak*	*15,00 €*
argentinisches Rumpsteak *rumpsteak*	*20,50 €*
argentinisches Filetsteak *fillet-steak*	*28,50 €*

dazu pro Person

Cognac-Pfeffersauce (cognac-pepper-sauce)	*4,00 €*
Rosmarinjus (rosermary sauce)	*4,00€*
Kräuterbutter (herb butter)	*4,00€*
Ofenkartoffel (baked potaoe)	*5,00 €*
Bratkartoffeln (fried potatoes)	*5,00€*
hausgemachte Wedges (homemade wedges)	*5,00€*
Süßkartoffel-Pommes frites (french fries)	*5,00€*
Ofengemüse (vegetables)	*6,50 €*
Bohnenbündchen (green beans)	*6,50 €*
Salate vom Buffet (salad from the buffet)	*8,00 €*

Dazu schmeckt besonders gut

Château Puy-Servain
Terrement
eichenfassgereifter Merlot mit Cabernet franc
AOC Montravel
0,2 l – 10,50 €

Herzog C
Spätburgunder trocken
Weingärtner Cleebronn-Güglingen

„Einer der besten Spätburgunder Württembergs“

-handgelesen
-kaltmazeriert
-3 Wochen Maischegärung
-über 12 Monate Barrique
-unfiltriert

0,2 l – 12,50 €