

Verehrte Gäste,

willkommen im Landhaus Wimmelbücker.

Eine alte, rustikale Schankwirtschaft war vor über 100 Jahren der Anfang unseres heutigen Familienunternehmens.

Gepflegte Gastlichkeit ist im Laufe der Jahrzehnte zur Tradition bei uns gereift. Und diese pflegen wir heute mehr denn je.

Sie, als Gast, sollen sich bei uns wohlfühlen und den Aufenthalt in unserem Hause in guter Erinnerung bewahren.

In angenehmer Atmosphäre möchten wir Sie mit schmackhaften Köstlichkeiten aus unserer bekannten, guten Küche verwöhnen.

Internationale Spirituosen, frisches Bier vom Fass und eine große Auswahl erlesener Weine aus bekannten Anbaugebieten runden Ihre Gaumenfreuden ab.

Wählen sie in Ruhe aus und genießen Sie die Stunden in unserem Landhaus.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen nun einen guten Appetit.

Rita und Heiner Torweihen

Vorspeisen und kleine Gerichte

Italienische Bruschetta

Ciabatta Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch
Basilikum und Parmesan

Euro 6,90

Lady's Toast

zwei kleine Medaillons vom Schweinefilet
Sc. Hollandaise, an Salatgarnitur

Euro 11,30

Rose vom hausgebeizten Lachs

mit Honig-Dill-Senfsauce, Salatbouquet und Reibeplätzchen

Euro 9,90

Landhaus Burger

mit Rindfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gurke
Sc. Special

Euro 8,50

Sekundensteak vom Rind

mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten
Rucola und gehobeltem Parmesan dazu Baguette

Euro 12,40

FrISChe Sommersalate wahlweise mit:

mariniertem Hähnchenbrustfilet Euro 10,80

gegrillten Champignons nach „Landhaus Art“ Euro 9,80

mit gebratenen Streifen aus der Rinderhüfte Euro 13,20

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Blumenkohl

Euro 4,80

Broccolicremesuppe

mit Kräutercroutons

Euro 4,50

Kräuterrahmsuppe

mit Lachsstreifen

Euro 4,90

Vegetarisch

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse
kleiner Salat

Euro 12,60

Penne mit Lauchzwiebeln, Sherrytomaten
Parmesankäse und Mascarponesauce

Euro 9,80

Frisches aus dem Meer

Landhaus Fischpfanne
Dreierlei Fischfilets
mit Pommery-Senfsauce
Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln

Euro 17,90

Gebratenes Tilapiafilet
auf Rahmspinat
mit Gnoccis
und einem gartenfrischen Salat

Euro 15,80

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet
mit Pfirsich und Käse überbacken
an fruchtiger Currysauce
dazu ein frischer Saisonsalat
und Kroketten

Euro 12,80

Aus dem Wok
Streifen von der Hähnchenbrust
mit asiatischem Gemüse süß-sauer-scharf
und Basmatireis

Euro 12,80

„Landhaus“ Rahmschnitzel
mit feiner Champignonrahmsauce
einem bunten Salat
und Kroketten

Euro 13,60

Schnitzel „Madagaskar“
mit rassiger Pfeffersauce
dazu Pommes frites und ein bunter Salat

Euro 12,90

Westfälisches Schnitzel
mit Speckstreifen, geschmorten Zwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln und frischer Salat der Saison

Euro 13,20

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignon-Rosmarinsauce
Kroketten
und frischen Salaten der Saison

Euro 15,90

Steakteller „Landhaus Wimmelbücker“
Steaks vom Rind- Schwein- und Geflügel
mit herzhafter Pfefferrahmsauce
feinem Gemüse und Bratkartoffeln

Euro 16,40

Kalbsleber Berliner Art
mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree

Euro 14,30

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
dazu Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln
und ein frischer Salat der Saison

Euro 12,80

Hauptgerichte

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit Kräuterbutter
Mandelbroccoli
und Bratkartoffeln

Euro 19,80

Pfeffersteak
Argentinisches Hüftsteak mit Pfeffersauce
dazu Kartoffelecken und feines Gartengemüse

Euro 18,20

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln
Bratkartoffeln
und einem frischen Salat der Saison

Euro 19,90

Landhaus Grillspieß
saftige Fleischstücke vom Rind, Schwein und von der Hähnchenbrust
mit Paprika und Zwiebeln, einer feurigen Paprikasauce
dazu Pommes frites und ein frischer Frühlingsalat

Euro 17,40

Rehbock und Frischling
direkt aus unseren Jagdrevieren

Jägerteller „Landhaus Wimmelbücker“

zarter Braten aus der Rehbockkeule oder aus der Frischlingskeule
mit feiner Wild-Preiselbeersauce
Champignons, gefüllter Birne
Apfelrotkohl und Kroketten

Euro 15,30

Rehbockrücken rosa gebraten

mit Mandelbroccoli
Holundersauce
und kleinen Reibplätzchen

Euro 23,50

**Jägermeister`s Rehbockgoulasch
oder Goulasch vom Frischling**

in Wild-Preiselbeersauce
mit gefüllter Williamsbirne
Apfelrotkohl und Spätzle

Euro 13,90

Fantasievolle Gerichte mit frischen Pfifferlingen

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen
Speckstreifen und Kräutercroutons Euro 11,90

Pfifferlinge a la Creme im Crepemantel
mit Sauce Hollandaise überbacken, Salatbouquet Euro 9,30

Pfifferlingrahmsüppchen mit Sahnehaube Euro 4,80

Frische Pfifferlinge
in einer feinen Rahmsauce
wahlweise mit:

- kleinem Schweineschnitzel Euro 12,80
- Schweinelendchen Euro 16,40
- Gebratenem Zanderfilet Euro 19,60
- Argentinischem Rumpsteak Euro 21,30

mit hausgemachten Semmelknödeln oder Rosmarinkartoffeln

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce
mit hausgemachten Semmelknödeln Euro 9,50

Penne mit Pfifferlingen in Rahmsauce
mit Streifen vom Rind Euro 13,50

Schupfnudelpfanne Euro 12,90
mit frischen Pfifferlingen, Tomatenstreifen und Bacon
auf Kräuterrahmsauce, dazu ein Salatteller

Gebratenes Tilapiafilet an Pfifferlingen in Rahm
mit Kartoffelpüree Euro 16,70

Der Klassiker: Frische Pfifferlinge aus der Pfanne
mit Landrührei, Schnittlauch, dazu Omas Bratkartoffeln Euro 14,50



Dessert

Herrencreme

Euro 4,50

Crème brûlée mit Himbeersorbet

Euro 4,80

Landhaus Dessertvariation

Euro 5,20

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

Euro 5,00

Eine Kugel Schokoladeneis mit Baileys

Euro 3,60

Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör

Euro 3,20

Verehrte Gäste

Da wir unsere Lebensmittel von hoher Qualität aus regionaler Herkunft beziehen, und wir unsere Speisen aus diesen Produkten in eigener Herstellung produzieren, verwenden wir keine Geschmacksverstärker.

Bei Allergien, fragen Sie bitte unseren Küchenchef, der wird Sie über seine Zubereitung der Speisen informieren.