

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

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz

mit Remouladensauce und Perlzwiebeln
dazu Bratkartoffeln

Euro 11,30

Gebackene Kürbisspalten

an Blattsalaten mit Himbeer-Balsamciodressing

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 12,80

Frische Herbstsalate 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

Wildrahmsuppe

mit Waldpilzen
und Sahnehaube

Euro 4,90

Wildessenz

mit Wildkräuterklößchen

Euro 4,90

Vegetarisch

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse
kleiner Salat

Euro 12,60

Penne mit pikanter Tomaten-Chili-Sauce
mit Wildkräutern und Parmesankäse

Euro 9,80

Frisches aus dem Meer

Landhaus Fischpfanne
Dreierlei Fischfilets
mit Pommery-Senfsauce
Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln

Euro 17,90

Gebratenes Lachssteak
auf mediterranem Gemüse
an Meerrettich-Senf-Sauce
dazu Bandnudeln und ein gartenfrischer Salat

Euro 18,50

Hauptgerichte

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

Euro 13,00

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

Euro 12,90

„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 13,00

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

Euro 13,40

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel
an Pflaumen-Ingwersauce
Reibekuchen und Rahmwirsing

Euro 15,90

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

Euro 16,80

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 20,90

Rumpsteak Strindberg

mit Zwiebelsenfkruste
dazu Pommes frites und feines Gartengemüse

Euro 21,70

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind

mit geschmorten Zwiebeln
Bratkartoffeln
und einem frischen Salat der Saison

Euro 20,40

Landhaus Grillspieß

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

Euro 17,80

Hochwild aus unseren heimischen
Wald- und Feldrevieren

Jägerteller „Landhaus Wimmelbücker“

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

Euro 15,60

Geschmorte Hirschroulade

mit roten Zwiebeln und Preiselbeeren gefüllt
auf Holundersauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Euro 17,40

**Jägermeister`s Hirschgoulasch
oder Goulasch vom Wildschwein**
in Wild-Preiselbeersauce

mit gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkohl und Spätzle

Euro 13,90

Paniertes Wildschweinschnitzel

mit Wild-Preiselbeersauce
Preiselbeeren, Romanesco und Bratkartoffeln

Euro 14,50

Heiner's Wildspieß

Wildschweinrücken, Hasenrücken und Entenbrust
mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Zucchinischeiben gesteckt
an Kartoffelpüree, dazu eine Wild-Kirsch-Pfeffersauce

Euro 19,80

Rosa gebratener Hirschrücken

auf Hagebuttensauce
mit Rosenkohl und Reibeplätzchen

Euro 24,50

Niederwild aus unseren heimischen
Wald- und Feldrevieren

Wildentenbrust an Feldsalat
mit Himbeer-Balsamicodressing
und Reibeplätzchen

Euro 12,20

Fasan-Sauerkraut-Auflauf
an Rahmsauce
und Schupfnudeln

Euro 12,90

aus dem Wok:

Streifen von der Fasanbrust
mit asiatischem Gemüse süß-sauer-scharf
und Basmatireis

Euro 14,80

Hasenrücken
auf Wild-Pfeffer-Kirschsauce
mit Broccoliröschen und Spätzle

Euro 17,60

Kleine Wildererpfanne
Wildbratwürstchen und Wildfrikadelle
an Wildrahmsauce
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Euro 9,90

Druffeler Hasentopf
mit roten Zwiebeln, Möhren und Sellerie in würziger Ingwer-Wildsauce
dazu reichen wir Spätzle

Euro 13,60

Dessert

**Kürbiscreme mit Orangenspalten
und Karottenchips**

Euro 4,70

Duett von braunem und weißem Mousse au Chocolat

Euro 4,90

Pflaumen-Tiramisu

Euro 5,20

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.