

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

Frischer Gemüsetaler

mit Rahmsauce an einem Salatbouquet

Euro 7,50

Für den kleinen Hunger

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce

mit Lauchzwiebelstreifen, dazu Schmorkohl mit Cranberrys
und Spätzle

Euro 12,20

Landhaus Burger

mit Angus-Rindfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gurke
Sc. Special dazu Pommes frites

Euro 11,90

Kleines Hähnchenbrustfilet

mit Pfirsich und Käse überbacken an fruchtiger Currysauce
mit einer Salatgarnitur und Kroketten

Euro 11,80

Frühlings-Salatteller

mit vielen, frischen Früchten und Streifen von gegrilltem Hähnchenbrustfilet
dazu Himbeer-Balsamicodressing

Euro 10,80

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Blumenkohl

Euro 4,80

Tomatencremesuppe

mit Basilikum
und Sahnehaube

Euro 4,50

Bärlauchschaumsüppchen

mit gebratenen Scampis

Euro 5,50

Vegetarisch

Schwammerlpfanne

hausegemachte Semmelknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce
Marktgemüse und Kräuterrührei

Euro 12,80

Crepes

mit mediterranem Gemüse gefüllt
am Salatstrauß

Euro 9,80

Penne

mit roten Zwiebeln, Frühlingslauch
Kirschtomaten und Pinienkernen
mit Käse überbacken

Euro 10,20

Tortelini mit Spinatfüllung

dazu eine feine Kräutersauce

Euro 8,90

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet

Pariser Art

an Sauce Hollandaise
dazu ein frischer Saisonsalat
und Spätzle

Euro 13,20

„Landhaus“ Rahmschnitzel

mit feiner Champignonrahmsauce
einem bunten Salat
und Kroketten

Euro 13,80

Schnitzel „Budapest“

mit Paprikarahmsauce
dazu Pommes frites und ein bunter Salat

Euro 13,40

Westfälisches Schnitzel

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

Euro 13,80

Landhaus Grillspieß

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

Euro 17,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet

auf rosa Pfeffer-KirschsaUCE
mit Spätzle und Beilagensalat

Euro 16,80

Steakteller „Landhaus Wimmelbücker“

Steaks vom Rind- Schwein- und Geflügel
mit feiner Waldpilzsauce
feinem Gemüse und Bratkartoffeln

Euro 17,80

Kalbsleber Berliner Art

mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree

Euro 14,80

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce

dazu Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln
und ein frischer Salat der Saison

Euro 13,30

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

mit Zwiebelsenfkruste oder mit Kräuterbutter
einem bunten Salatteller
und Bratkartoffeln

Euro 22,70

Hochwild und Niederwild
aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

Jägerteller „Landhaus Wimmelbücker“

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

Euro 15,90

**Jägermeister`s Hirschgoulasch
oder Goulasch vom Wildschwein**

in Wild-Preiselbeersauce
mit gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkohl und Spätzle

Euro 13,90

Paniertes Elchschnitzel

mit Wild-Preiselbeersauce
Preiselbeeren, Mandelbroccoli und Bratkartoffeln

Euro 15,60

Rosa gebratener Elchrücken

auf Hagebuttensauce
mit Broccoliröschen und Reibeplätzchen

Euro 24,30

Im März machen Sie mit uns einen guten Fang

Fischsuppe von Ostseefischen auf mediterrane Art	5,00 Euro
Heringfilets in Sahnedip mit Bratkartoffeln und Speckböhnen	12,50 Euro
In Weinsud gedünstetes Filet vom Dorsch mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat	14,80 Euro
In Butter gebratenes Lachsfilet mit Ratatouille-Gemüse und Tagliatelle	19,50 Euro
Saltimbocca vom Zander gebratenes Zanderfilet mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,50 Euro
Rügener Fischzopf ein Zopf aus Zander und Lachs mit mediterranem Gemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree	19,30 Euro
„Skipper – Pfanne“ verschiedene Fischfilets gebraten mit Kräuterkartoffeln und Beilagensalat	19,80 Euro
Gebratene Seeteufelmedaillons mit geschmortem Spitzkohl und Bärlauchstampf	21,30 Euro
Scholle „Finkenwerder Art“ in Butter gebraten mit Speckwürfeln und überzogen Petersilienkartoffeln und ein Beilagensalat	17,80 Euro
Gamba-Pfanne „Mediterran“ in Knoblauchbutter gebratene Gambas auf frischem Gemüse dazu reichen wir knackiges Baguette	17,80 Euro

Dessert

Herrencreme

Euro 4,90

Creme brulee

Euro 4,90

Landhaus Dessertvariation

Euro 5,20

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.