

*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

# Frish aus dem Meer

## **Gebratenes Lachssteak**

auf mediterranem Schmorgemüse  
mit feiner Kräutersauce  
und Bandnudeln

Euro 18,50

# Vegetarisch

## **Schwammerlpfanne**

hausgemachte 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 Zwiebelsenkroute oder mit Kräuterbutter  
einem bunten Salatteller  
und Bratkartoffeln

Euro 22,70

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 Krokette

Euro 16,20

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

in Wild-Preiselbeersauce  
mit gefüllter Williamsbirne, Apfelrotkohl und Spätzle

Euro 14,90

**Rehbockrücken rosa gebraten**

mit gebratenen Spargel  
Holundersauce  
und Reibeplätzchen

Euro 24,80

**Wildschweinrücken**

auf Pfefferkirschsauce  
an Mandelbroccoli  
und Spargelreibeplätzchen

Euro 23,80

## Frischer Spargel, der Leckerbissen des Frühlings

Salat von weißem und grünen Spargel  
mit Kräutervinaigrette und Spargelreibepätzchen

€ 8,80

Spargel im Chicoreeblatt  
mit Gemüse und Käse überbacken

€ 10,90

Spargelcremesüppchen € 4,50

mit gebratenen Shrimps € 5,40

\*\*\*

1 Pfund frischer Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

€ 14,90

*dazu aufweise*

Rührei	€ 3,30	Rumpsteak	€ 12,50
Knochenschinken	€ 5,20	Zanderfilet	€ 8,80
Kochschinken	€ 4,90	Schweineschnitzel	€ 6,20

Frischer Spargel „Landhaus Wimmelbücker“  
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
westfälischem Schinken, Kochschinken, Kräuterrührei  
und Petersilienkartoffeln

€ 21,80

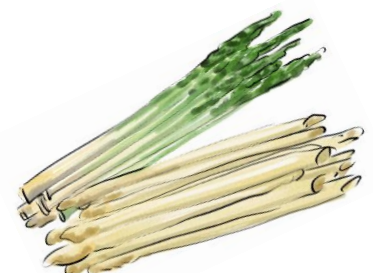
Gebrautes Lachsfilet  
auf Spargelragout  
mit Spargel-Reibepätzchen

€ 21,90

\*\*\*

frische Erdbeeren  
mit Vanilleeis und Sahnehaube

€ 5,70





# 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.