

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 sommerliche Köstlichkeiten

Italienische Bruschetta

Ciabatta Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch
Basilikum und Parmesan

Euro 6,90

Anti Pasti Teller

Melonenspalten mit westfälischem Schinken
Tomate Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto, gebratene Champignons
gefüllte Zucchini, Oliven, Baguette und Landbutter

12,80 Euro

Sherry Heringsfilet

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

10,20 Euro

Frischer Sommersalat

mit vielen frischen Früchten und Streifen von der Hähnchenbrust
mit Himbeer-Balsamico Dressing

10,80 Euro

mit gebratenen Streifen vom Rind

11,50 Euro

Schnittchen mit Druffeler Bierbraten

mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke

9,20 Euro

Vorspeisen und sommerliche Köstlichkeiten

Landhaus Burger

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

Euro 11,90

Hähnchen Burger

mit Hähnchenbrustfilet, Currysauce
Tomate, Gurke, Käse, Salat und Pommes frites

11,90 Euro

Kleines Hähnchenbrustfilet

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

Euro 11,80

Kleines Hähnchenbrustfilet an Preiselbeersauce

mit Basmatireis und Salatgarnitur

11,80 Euro

Elsässer Flammkuchen

8,50 Euro

Tomaten Champignon Toast

mit Schinken und Käse überbacken

8,70 Euro

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Blumenkohl

Euro 4,80

Tomatencremesuppe

mit Basilikum
und Sahnehaube

Euro 4,50

Kaltes Gurkenschaumsüppchen

mit gebratener Garnele

Euro 5,50

Frisch aus dem Meer

Gebratenes Lachssteak

auf mediterranem Schmorgemüse
mit feiner Kräutersauce und Bandnudeln

Euro 18,50

Buntbarschfilet

mit Zitronen-Buttersauce
Basmatireis und einem frischen Sommersalat

16,50 Euro

Vegetarisch

Kleine Schwammerlpfanne

hausgemachter Semmelknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce
mit Marktgemüse und Kräuterrührei

Euro 12,80

Griechischer Flammkuchen

Euro 8,50

Penne

mit mediterranem Schmorgemüse
Pinienkernen, Parmesan und Sahnesauce

Euro 10,20

Gemüsespieß

Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kirschtomaten
Champignons, Oliven
mit leichter Tomatensauce
auf Basmatireis

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

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 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 Paprikagemüse
Holundersauce
und Reibplätzchen

Euro 24,80

Wildschweinrücken

auf Pfefferkirschsauce
an Mandelbroccoli
und Reibplätzchen

Euro 23,80

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 10,80

Pfifferlingrahmsüppchen mit Sahnehaube Euro 4,90

Frische Pfifferlinge
in einer feinen Rahmsauce
wahlweise mit:

- kleinem Schweineschnitzel Euro 14,50
- Schweinelendchen Euro 17,50
- Gebratenem Buntbarschfilet Euro 19,30
- Argentinischem Rumpsteak Euro 23,80

mit hausgemachten Semmelknödeln oder Rosmarinkartoffeln

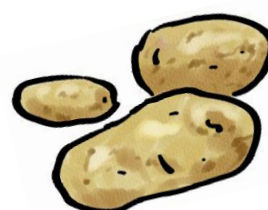
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce
mit hausgemachten Semmelknödeln Euro 10,50

Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahmsauce
mit Streifen vom Rind Euro 13,90

Schupfnudelpfanne Euro 14,20
mit frischen Pfifferlingen, Tomatenstreifen und Bacon
auf Kräuterrahmsauce, dazu ein Salatteller

Gebratenes Lachsfilet an Pfifferlingen in Rahm
mit Kräutergnocchis Euro 21,50

Der Klassiker: Frische Pfifferlinge aus der Pfanne
mit Landrührei, Schnittlauch, dazu Omas Bratkartoffeln Euro 14,90



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.