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 wohl-
fühlen 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

10,50 €

Wildkräutersalat
mit Himbeer-Dressing
gebackenem Kürbis
und gebratenem Hähnchenbrustfilet

16,30 €

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce
mit Lauchzwiebelstreifen, mediterranem Gemüse
und hausgemachten Spätzle

17,80 €

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Blumenkohl

6,00 €

Cremesüppchen
von der Pastinake
mit Sahnehaube

6,50 €

Vegetarisch

Kleine Schwammerlpfanne
hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce
mit buntem Gemüse und Kräuterrührei

16,20 €

Vegetarischer Burger
mediterranes Gemüse, Salat
und Pommes frites

14,90 €

Unsere Burger

Landhaus Burger
mit Angus Rindfleisch
Salat, Tomate, Gurke und Pommes frites

16,80 €

Wildburger vom Frischling
mit Mango-Preiselbeersauce
Schmorzwiebeln, Speck, Tomate, Gurke und Pommes frites

16,80 €

Pulled Pork Burger
aus der gesmoketen Schweineschulter
mit Barbecuesauce, Salat, Tomate, Gurke
und Pommes frites

16,80 €

Hauptgerichte

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

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

18,50 €

„Landhaus“ Rahmschnitzel

mit feiner Champignonrahmsauce
einem frischen Saisonsalat
und Kroketten

18,50 €

Westfälisches Schnitzel

mit Speckstreifen, geschmorten Zwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln und frischer Saisonsalat

19,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

im Speckmantel
mit Rotwein-Schalottensauce
einem Saisonsalat
und Kroketten

21,70 €

Hauptgerichte

Kalbsleber Berliner Art
mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree

19,30 €

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
dazu Kartoffelsalat und ein gartenfrischer Salat

17,80 €

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

23,70 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit Schmorzwiebeln oder mit Kräuterbutter
dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln

29,50 €

Hochwild aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

Jägerteller „Landhaus Wimmelbücker“
zarter Braten aus der Reh- Hirsch oder Wildschweinkeule
mit feiner Wild-Preiselbeersauce, Champignons, gefüllter Birne
Apfelrotkohl und Kroketten

21,50 €

Jägermeister`s Edelgoulasch
vom Hirsch- Wildschwein oder Reh
in Wild-Preiselbeersauce
mit Preiselbeeren gefüllter Williams-Christbirne
Apfelrotkohl und Spätzle

18,30 €

Unsere Feldhasen nach alter Tradition zubereitet

„Wilder Hase“
Hasenrücken im Speckmantel
an Waldpilzsauce
mit Mango Chutney
und Semmelknödeln

19,80 €

Hochwild aus unseren heimischen Wald- und Feldrevieren

Saftig gegrillte Medaillons vom Hirschrücken
auf Wild-Kirsch-Pfeffersauce
mit Kartoffelpüree und Schmorkohl mit Cranberries

28,80 €

Rosa gebratener Rehbockrücken
auf Preiselbeer-Orangensauce
mit Apfelrotkohl
und Spätzle

31,50 €

Wildes Krüstchen
paniertes Wildschweinschnitzel
mit knusprigem Speck, Schmorzwiebeln
einem Spiegelei und Bratkartoffeln

19,80 €

Im März machen Sie mit uns einen guten Fang

Fischsuppe von Ostseefischen **6,50 Euro**
auf mediterrane Art

Gebratene Garnelen mit Knoblauch **16,90 Euro**
auf Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette
Kirschtomaten und Frühlingslauch, mit Baguette

Heringfilets in Sahnedip **15,50 Euro**
mit Bratkartoffeln und Speckböhnchen

Gedünstetes Dorschfilet **22,00 Euro**
mit Senfsauce, Basmatireis und Gurkensalat

In Butter gebratenes Lachsfilet **23,50 Euro**
auf mediterranem Schmorgemüse
mit Zitronen-Buttersauce und Kartoffelstampf

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste **23,50 Euro**
auf Rahmwirsing
und einer Dijon-Senfsauce

„Skipper – Pfanne“ **24,80 Euro**
verschiedene Fischfilets in Knoblauchbutter gebraten
mit Kartoffelpüree und einem Beilagensalat

Scholle „Finkenwerder Art“ **22,50 Euro**
in Butter gebraten mit Speckwürfeln überzogen
mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

Gamba-Pfanne „Mediterran“ **21,90 Euro**
in Knoblauchbutter gebratene Gambas
auf mediterranem Gemüse
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Seeteufel **25,80 Euro**
gebratene Seeteufelmedaillons
auf Kokos-Orangensauce
mit Spitzkohl und Bandnudeln

Dessert

Creme brulee

5,80 €

Landhaus Dessertvariation

lassen Sie sich überraschen

6,20 €

Eine Kugel Schokoladeneis

mit Baileys

5,00 €

Eine Kugel Vanilleeis

mit Eierlikör

4,20 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern
an einer Kugel Vanilleeis

7,90 €

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.