

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

10,50 Euro

Wildkräutersalat

mit Himbeer-Dressing
gebackenem Kürbis
und gebratenem Hähnchenbrustfilet

16,30 Euro

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce

mit Lauchzwiebelstreifen, mediterranem Gemüse
und hausgemachten Spätzle

17,80 Euro

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich
und Blumenkohl

6,00 Euro

Cremesüppchen

von frischem Bärlauch

6,00 Euro

Vegetarisch

Kleine Schwammerlpfanne

hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzen in Schnittlauchsauce
mit buntem Gemüse und Kräuterrührei

16,20 Euro

Vegetarischer Burger

mediterranes Gemüse, Salat
und Pommes frites

14,90 Euro

Bärlauchspätzle mit Röstzwiebeln

mit Käse überbacken

12,20 Euro

Unsere Burger

Landhaus Burger

mit Angus Rindfleisch
Salat, Tomate, Gurke und Pommes frites

16,80 Euro

Wildburger vom Frischling

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

16,80 Euro

Pulled Pork Burger

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

16,80 Euro

Hauptgerichte

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

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

18,50 Euro

„Landhaus“ Rahmschnitzel

mit feiner Champignonrahmsauce
einem frischen Saisonsalat
und Kroketten

18,50 Euro

Westfälisches Schnitzel

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

19,00 Euro

Medaillons vom Schweinefilet

im Speckmantel
mit Rotwein-Schalottensauce
einem Saisonsalat
und Kroketten

21,70 Euro

Bärlauch Schweinebraten

mit herzhafter Bratensauce
feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln

17,80 Euro

Hauptgerichte

Kalbsleber Berliner Art

mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree

19,30 Euro

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce

dazu Kartoffelsalat und ein gartenfrischer Salat

17,80 Euro

Steakteller „Landhaus Wimmelbücker“

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

23,70 Euro

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

mit Schmorzwiebeln oder mit Kräuterbutter
dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln

29,50 Euro

Wildspezialitäten 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 Euro

**Jägermeister`s Edelgoulasch
vom Hirsch- Wildschwein oder Reh**

in Wild-Preiselbeersauce
mit Preiselbeeren gefüllter Williams-Christbirne
Apfelrotkohl und Spätzle

18,30 Euro

Wildes Krüstchen

kleines, paniertes Wildschweinschnitzel
mit knusprigem Speck, Schmorzwiebeln
einem Spiegelei und Bratkartoffeln

19,80 Euro

Wildspezialitäten aus unseren heimischen
Wald- und Feldrevieren

Das „Edelste“ vom Wildschwein....

Saltimbocca vom Wildschweinfilet

mit Honig-Balsamicosauce
Preiselbeerbirne
grünem Spargel und Bandnudeln

26,50 Euro

Rosa gegrilltes Wildschweinfilet

auf Bärlauchsauce
dazu Paprikagemüse und Schupfnudeln

25,50 Euro

Saftig gegrillte Medaillons vom Wildschweinfilet

mit Tomatenmarmelade, Bärlauchsauce
Mandelbroccoli und Röstinchen

25,00 Euro

Italienische Spezialitäten im April

Italienische Minestrone

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Parmesanchips

6,00 Euro

Burata mozzarella mit Basilikumpesto

auf Tomatensalat

12,80 Euro

Frittierte Calamaris mit Knoblauchdip

14,80 Euro

Spaghetti mit gebratenen Gambas

mit Rucola in Tomatensauce

16,50 Euro

Italienischer Kalbsbraten

mit Ratatouille, Olivensauce und Bandnudeln

19,80 Euro

Italienische Fischpfanne

verschiedene Fischfilets mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch

Risotto und einem bunten Salatteller

23,50 Euro

Saltimbocca vom Wildkaninchenrücken

mit Knoblauch-Korinadersauce, auf Zucchini-Gemüse mit Reis

19,20 Euro

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust

mit Bandnudeln, Tomatensauce und einem bunten Salatteller

17,90 Euro

Dessert

Creme brulee

5,80 Euro

Landhaus Dessertvariation

lassen Sie sich überraschen

6,20 Euro

Eine Kugel Schokoladeneis

mit Baileys

5,00 Euro

Eine Kugel Vanilleeis

mit Eierlikör

4,20 Euro

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern
an einer Kugel Vanilleeis

7,90 Euro

Panna Cotta mit Orangensauce

6,50 Euro

Tartufo mit Fruchtsauce

6,50 Euro

Erdbeer Tiramisu

6,50 Euro

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.