

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Öffnungszeiten

Täglich 07:00 – 23:00 Uhr

warme Küche

12:00 – 14:00 Uhr

17:30 – 21:30 Uhr

nachmittags

kalte Gerichte und Suppen

hausgebackene Kuchen

Hotel Gasthaus Waldmutter

Claudia Kogge-Schrader

Hardt 6 in 48324 Sendenhorst

02526 93270

info@waldmutter.de

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Zum Aperitif

<i>Glas Sekt</i>	<i>0,15 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Glas Sekt alkoholfrei</i>	<i>0,15 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Amérie Spritz</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>

Unsere Biere

vom Fass

Veltins Pilsener | Bitburger | Pott's Landbier
Veltins helles Pülleken | Bitburger Drive, alkoholfrei

<i>Glas 0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glas 0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Glas 0,5 l</i>	<i>5,20 €</i>

aus der Flasche (0,5 l)

<i>Maisel Weisse Hefe-Weißbier</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	<i>5,20 €</i>

Hotel Gasthaus
Waldmutter

Sendenhorst

Unsere offenen Weine – 0,2 l

W
e
i
ß

Baßgeige – Weißburgunder, trocken, Baden 2022
Aromen nach grünen Nüssen, Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas 6,80 €

RESS – Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen 2022
Tropische Früchte mit feiner Mineralität 6,80 €

Zotz – Grauer Burgunder, trocken, Baden 2023
Mineralisch, elegantes Säurespiel mit Aromen von Grapefruit 6,80 €

Zeller Burglay Felsen – Riesling, feinherb, Mosel 2022
Feinherb, getrocknete Aprikose und Maracuja, auf der Zunge Pfirsich und etwas Erdbeere 6,80 €

Kiefer – Cuvée, lieblich, Baden 2022
Würzig, erinnert an Pfirsich und Nektarinen 6,80 €

R
o
s
é

RESS – Pinot Noir, trocken, Rheinhessen 2022
Reife Fruchtaromen kombiniert mit feiner Säure 6,80 €

Kiefer – Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, Baden 2022
Zusammentreffen süßer samtiger Frucht mit der Finesse aus Säure und Süße 6,80 €

Baßgeige – Spätburgunder, trocken, Baden 2022
Fruchtiger Rotwein mit weichem Tannin 7,80 €

Reith – Merlot Select, trocken, Rheinhessen 2022
Rote Trauben hell gekeltert, exotische Fruchtaromen, frisch und mineralisch 7,80 €

R
o
t

Torres – Gran Coronas, Cabernet Sauvignon, Rioja 2018
Reserva, trocken, Duft von Brombeeren, Kirschen, Cassis und geröstetem Holz. Sein Körper strahlt vor Dichte, Gewürzen und weichen Tanninen 9,- €

Lemberger und Trollinger, halbtrocken, Württemberg, 2021
Intensive Farbe, schöne Frucht, kräftiger Wein 7,80 €

Manz – „Mollig & Zart“, Cuvée, lieblich, Rheinhessen 2019
Aroma dunkler Kirschen und einem Hauch Pflaume, geschmeidig und weich 7,80 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Suppen

Rinderkraftbrühe

Einlage

6,- €

Tomatensuppe

Sahnehaube | Croutons

6,- €

Vorspeise

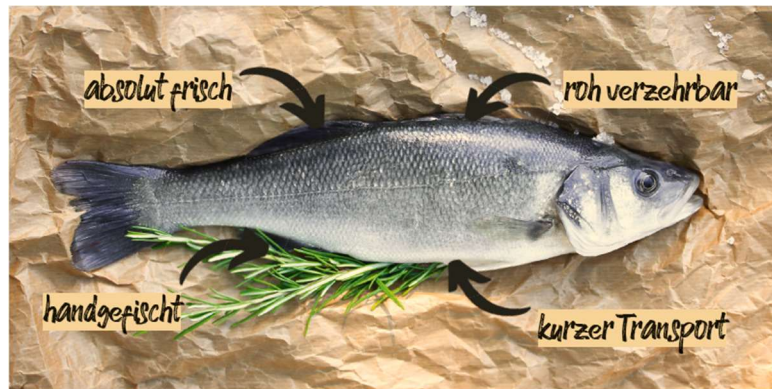
Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Mango-Dip

Endiviensalat | Walnussdressing | geröstete Kerne | Croutons

14,50 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Wolfsbarsch frisch aus
dem Münsterland



Frischen Meeresfisch fernab vom Meer – Wolfsbarsch aus dem Münsterland.

Diese Spezialität beziehen wir von Louise und Carl Niehues aus Albersloh.

Damit bieten wir Ihnen ein wertvolles Lebensmittel, das ressourcenschonend wenige Kilometer von der Waldmutter entfernt kultiviert wurde.

Was es dafür braucht?

Fünf recycelte Überseecontainer, ein großes Salzwasserbecken und spezielle Filtertechnik.

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch

Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffelpüree
gratinierte Kirschtomaten

38,- €

Um die außerordentliche Frische gewährleisten zu können bevorraten wir nur eine kleine Menge – bitte sehen Sie es uns nach sollte der Wolfsbarsch einmal ausverkauft sein.

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Hauptgerichte

Rosé gebratener Lammrücken

Cassis Sauce | Speckböhnchen | hausgemachte Macaire-Kartoffeln

34,50 €

Bunter Salatteller mit geschmorten Champignons

gebratene Zwiebeln | Sauce Vinaigrette

17,50 €

vegan

Gebratene Hähnchenbrust *

Orangen-Pfeffer-Sauce | bunter Salat | Pommes Dauphine

23,- €

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Camembert überbacken *

Gemischter Salat | Kroketten

24,- €

Schweinerückensteak „Strindberg“

Senf-Zwiebel-Kruste | gemischter Salat | Kroketten

25,- €

* auch als kleine Portion erhältlich

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Hauptgerichte

Schweinelendchen *

Frische Champignons in Rahm | gemischter Salat | Krokette
26,- €

Kalbsleber *

Schmorzwiebeln | braune Sauce | bunter Salat | Kartoffelpüree
26,50 €

Aus dem Meer

Zanderfilet auf der Haut gebraten *

mit Kräuterbutter überbacken | gemischter Salat | Salzkartoffeln
27,50 €

Kleine Gerichte

Kleines Schweineschnitzel

Spiegelei | Röstkartoffeln
15,- €

Bunter Salatteller mit Hähnchen

gebratene Hähnchenbrust | Hausdressing
17,- €

** auch als kleine Portion erhältlich*

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Für unsere kleinen Gäste

Käpt'n Jörgs Fischstäbchen

Kartoffelpüree

14,- €

Ollis Kinderschnitzel

Kroketten

14,- €

Holgers Hähnchencrossies

Pommes frites

14,- €

