

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

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

Unsere Biere

vom Fass

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

Glas 0,2 l	2,50 €
Glas 0,3 l	3,30 €
Glas 0,5 l	5,20 €

aus der Flasche (0,5 l)

Maisel Weisse Hefe-Weißbier	5,20 €
Erdinger alkoholfrei	5,20 €

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 €

R
o
t

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 €

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

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Sommerkarte

Suppen

Rinderkraftbrühe

Einlage

6,- €

Tomatensuppe

Sahnehaube | Croutons

6,- €

Sommerliche Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Taler

Mango-Dip | bunte Salate | Sauce Vinaigrette

18,50 €

vegan

Linsenbolognese

auf hausgemachten Bandnudeln

19,- €

vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Sommerliche kleine Gerichte

Sommersalat

frische Früchte | gebratene Hähnchenbrust | Orangen-Curry-Dressing
22,- €

Bratwurst vom Ibérico-Schwein

hausgemachte Barbecue-Sauce | Kartoffelecken
17,- €

Matjes Hausfrauenart

Sahnesauce mit Gurkenstreifen | Zwiebeln | Apfelspalten
Röstkartoffeln
18,50 €

Bunter Salatteller mit Hähnchen

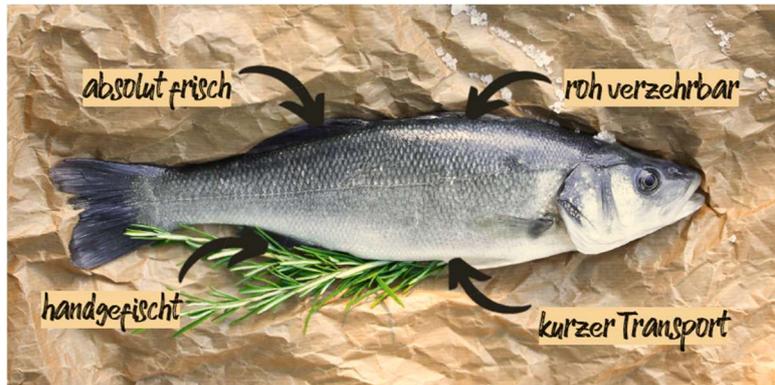
gebratene Hähnchenbrust | Hausdressing
17,- €

Kleines Schweineschnitzel

Spiegelei | Röstkartoffeln
15,- €

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

Gebratene Kalbsleber *

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

Gebratene Hähnchenbrust *

Orangen-Pfeffer-Sauce | bunter Salat | Pommes Dauphine
23,- €

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Camembert überbacken *

bunter Salat | Kroketten
24,- €

Schweinerückensteak

frische Pfifferlinge in Rahm | bunter Salat | Kroketten
25,- €

Schweinelendchen mit Knoblauchkräutersauce überbacken *

bunter Salat | Kroketten
26,50 €

Filets von der Lachsforelle „Müllerin Art“ *

– auf der Haut gebraten –

Mandelbutter | bunter Salat | Salzkartoffeln
27,50 €

* 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,- €

