

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Suppen

Rinderkraftbrühe

Einlage

6,- €

Kürbis-Ingwer-Süppchen

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

6,50 €

vegan

Vorspeisen

Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Mango-Dip

Salatbouquet | Walnussdressing | geröstete Kerne | Croutons

14,50 €

Kürbis mit Tomatencarpaccio

Salatgarnitur | Ammerländer Wurzelspeck | Meerrettich

Schmalzstulle

12,- €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

...und es wird Herbst

Kürbis-Curry

auf hausgemachten Bandnudeln | gratinierte Kirschtomaten

19,- €

vegetarisch

Kleine Gerichte

Himmel und Erde

Gebratene Blut- und Leberwurst | Kartoffelpüree

Gebratene Apfelscheiben | Schmorzwiebeln

16,- €

Knödel-Duo

Je ein hausgemachter Spinat- und Kaspressknödel

Braune Butter | Bergkäse | Kleiner Salat

16,- €

vegetarisch

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Aus dem Meer

Zanderfilet auf der Haut gebraten *

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

„Hamburger Pannfisch“ *

Gebratener Kabeljau | körnige Senfsauce
Gurkensalat | Röstkartoffeln
27,50 €

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel

Kräuterquark | bunter Salat
14,- €

vegetarisch

zusätzlich mit:

gebratenen Champignons mit Zwiebeln
17,- €

vegetarisch

gebratener Hähnchenbrust
19,50 €

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst



**Freiland-Ibérico-Schweine
höchster Qualität von Hof
Vincke in Alverskirchen**

Regional und köstlich!

Kotelett am Knochen vom Ibérico-Schwein

Speckbohnen | Schalotten-Rotweinsauce

Kartoffelpüree

38,50 €

Bratwurst vom Ibérico-Schwein

Braune Sauce | Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

16,- €

Das Ibérico-Schwein ist eine in Südwestspanien (Andalusien) heimische, halbwilde Schweinerasse. Im Vergleich zu den herkömmlichen Hausschweinerassen ist es deutlich kleiner und flinker.

Sein Fleisch verfügt über einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Beim Ibérico wird dieses wertvolle Fett in den Fleischfasern eingelagert; ähnlich, wie es beim Wagyu-Rind der Fall ist. Das intramuskuläre Fett kann aber nicht nur zu einer gesunden Ernährung beitragen, auch die Koch- und Brateigenschaften werden erheblich verbessert.

Kurzum – eine echte Delikatesse!