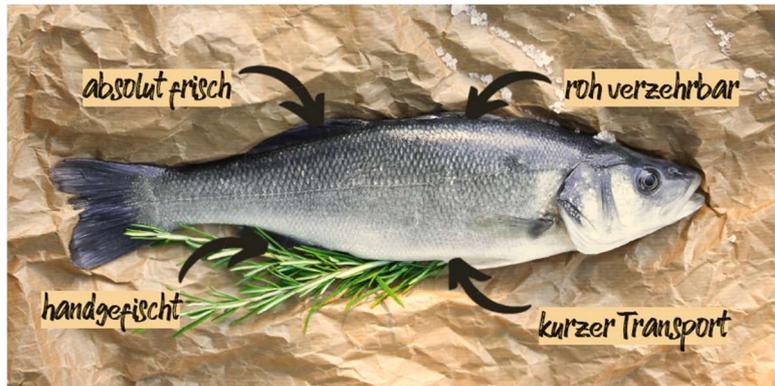


Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

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 Becken mit Salzwasser und spezielle Filtertechnik.

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch

Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffelpüree
gratinierte Kirschtomaten

38,- €

Um die außerordentliche Frisch 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

...und es wird Herbst

Suppe

Kürbis-Ingwer-Süppchen
Kürbiskernöl | Kürbiskerne
6,50 €

Vorspeise

Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Mango-Dip
Römersalat | Walnussdressing | geröstete Kerne | Croutons
14,50 €

Antipasti Teller
Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignons | Parmesan
Baguette | Kräuterdip
12,- €

Knödel

Knödel-Duo
Je ein hausgemachter Spinat- und Kaspressknödel
Braune Butter | Bergkäse | Kleiner Salat
16,- €

vegetarisch

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel
Kräuterquark | bunter Salat
14,- €

vegetarisch

zusätzlich mit:

gebratenen Champignons und Schmorzwiebeln
17,- €

vegetarisch

gebratener Hähnchenbrust
19,50 €

Dies und das

Hausgemachte Käsespätzle
Pikante Kräuter-Seitlinge | Röstzwiebeln | kleiner Salat
19,- €

vegetarisch

Kürbis-Curry
auf hausgemachten Bandnudeln | gratinierte Kirschtomaten
19,- €

vegetarisch

Hotel Gasthaus
Waldmutter
Sendenhorst



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

Regional und köstlich!

Kotelett am Knochen vom Ibérico-Schwein

Schalotten Chutney | gemischter Salat
hausgemachte Macaire-Kartoffeln

38,50 €

Bratwurst vom Ibérico-Schwein

Braune Sauce | Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

17,- €

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!