



## Westfälisch genießen...

### *Enjoying the westphalian-style food...*

<b>Pürierte Westfälische Erbsensuppe mit Speckwürfeln</b> <i>Westphalian split-pea-soup, with bacon bits</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Frühlingseintopf</b> mit Gemüse, Kartoffeln und Kassler <i>Spring vegetable stew with potatoes and smoked pork</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> auf Pumpernickel mit Preiselbeersahne <i>Smoked trout fillet on "Pumpernickel" with cranberry cream</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Dicke Bohnen</b> in Speckrahm mit Kassler und Bratkartoffeln <i>Broad beans in bacon cream with smoked pork and pan fried potatoes</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Sauerkrautauflauf</b> mit gebratenen Mettwurstscheiben, Schmand und Käse überbacken <i>Sauerkraut casserole with slices of fried sausage and sour cream gratinated with cheese</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Hausgemachte Roulade</b> in eigener Sauce auf Kartoffelstampf und Rotkohl <i>Homemade roulade in its own sauce, on potato mash and red cabbage</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Spanferkelrollbraten</b> in Malzbiersauce mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (A,G,I,J) <i>Roast suckling pig in malt-beer-sauce with sauerkraut and pan fried potatoes</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Westfälisches Pfefferpotthast</b> mit Salzkartoffeln und saurer Beilage <i>"Pfefferpotthast" - Westphalian style beef ragout with boiled potatoes and a side of pickles</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Soester Quarkspeise</b> mit Pumpernickel und Kirschen <i>Quark "Soester-style" with Pumpernickel and cherries</i>	<b>7,50 €</b>

### Getränkeempfehlung

Hövels Original 0,3 ltr. 2,70 €  
Brauerei: Hövels Hausbrauerei, Alkoholgehalt: 5,5 % Vol.  
Biersorte: Bitterbier, Gärung: Untergärig, Trinktemperatur: 7-9°C

Hertingpörter 2 cl 2,00 €  
Der Hertingpörter ist der letzte Schnaps, der nach dem Originalrezept der Familie Diedrichs in 4ter Generation nur in Unna hergestellt wird.