

ABENDKARTE VOM 21. SEPTEMBER ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

APERITIF MIT ALKOHOH

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	5,30 €
Aprikosen-Rosmarinsprizz	0,2 l	7,50 €
Gin Tonic	2 cl	7,50 €
Hendrick's / Thomas Henry Tonic Water	4 cl	10,50 €

BELSAZAR

KREUZBERG TRIFFT SCHWARZWALD

Schwarzwald: der Ort, an dem Berliner Kreativität und Lebensfreude mit dem Geschmack ausgewählter, natürlicher Weine und Gewürze zu einem einzigartigen Vermouth verschmilzt. In Berlin geboren, beste Weine vom Kaiserstuhl und Markgräfler Land, raffinierte Auswahl an Kräutern und Gewürzen, veredelt mit Obstbränden von Schladerer

Vermouth White	5 cl	6,50 €
Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €
Vermouth dry	5 cl	5,00 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Holunderblütenlimonade, hausgemacht	0,2 l	5,90 €
Bitter Monin mit Orangensaft	0,2 l	5,90 €

WEISSWEIN / ROSE

2021 Weißer Burgunder trocken Diehl Pfälzer Weinstraße	0,2 l	8,50 €
---	-------	--------

2021 Rose Susumaniello trocken Cantina Museo Albea Bio-Weingut Apulien Italien	0,2 l	9,00 €
---	-------	--------

2021 Lugana Lunatio Di Masi DOC Biowein Masi Brescia Gardasee Italien	0,2 l	9,50 €
--	-------	--------

2021 Rose feinherb „Schmetterlinge im Bauch“ Kiefer Baden	0,2 L	7,50 €
--	-------	--------

ROTWEIN

2018 Pinotage Môreson Franschhoek Südafrika	0,2 l	11,50 €
--	-------	---------

2020 Anciens Temps Pays D'OC Cabernet Sauvignon / Syrah Languedoc Frankreich	0,2 l	8,00 €
--	-------	--------

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF

100 g luftgetrockneter westfälischer Schinken, fein aufgeschnitten, vom Brett 9,00 €

SUPPE

Spiekers leckere Fischsuppe mit Garnele und Lachsforelle 12,00 €

Kürbiscremesuppe mit steierischem Kernöl und Croutons 8,50 €

VORSPEISEN

Roh marinierter Fenchelsalat mit Limetten-Dressing, mildem Ziegenfrischkäse, Nussmix und Datteln 13,50 €

Tatar von der Lachsforelle aus der Emsquellaue mit Meerrettichcreme, Knuspergebäck und kleinem Salat 14,50 €

Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsoße, Tomatenwürfeln und kleinem Salat 15,50 €

“Caesar Salad” knackiger Römersalat mit Parmesandressing, Croutons, gehobeltem Parmesan und gebratener Garnele 14,50 €

HAUPTGERICHTE

Schweizer Polenta mit Parmesan und Rosmarin verfeinert; mit Pfifferlingen in Rahm und grünem Gemüse (vegi) 14,50 €
Vorspeise
Hauptgericht 17,50 €

Hausgemachte Gnocchi in Parmesansoße mit Tomatenwürfeln und grünem Gemüse (vegi) 17,50 €
mit Paderborner Maispouardenbrust (Kikok) 23,00 €

Filet von der Dorade Royal, auf der Haut kross gebraten, auf schwarzem Risotto mit Safransoße und grünem Gemüse 24,00 €

Franz Spiekers Klops vom Sender Bio-Lamm, 180 g, auf Paprikapüree mit Brokkoli, Zuckerschoten, Schmorzwiebeln und Rosmarin-Pellkartoffeln 19,50 €

In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen mit Gewürzsoße auf Spitzkohl in Rahm und Kartoffelpüree 23,00 €

Entrecote, 230 g, auf mediterranem Gemüse-Gröstl mit Kräuterbutter und Rosmarin-Pellkartoffeln 26,00 €

Spiekers leckere Zitronenschnitzel
Zwei panierte Schweineschnitzel mit Zitronenbutter, Babyspinat, gebratenen Champignons und Rosmarin-Pellkartoffeln 19,50 €

DESSERT

Limetten-Sorbet mit Riesling Sekt aufgefüllt	7,50 €
Café Gourmand Crème Brûlée – Espresso – kleiner Dessertwein	10,50 €
Affogato al caffè Vanilleeis, im Espresso ertrunken, und Cantuccini	5,50 €
Dessertvariation Crème Brûlée – Himbeersorbet – Schokoladenküchlein	11,50 €
Crème Brûlée Pochierte Vanillecreme mit Zucker überkrustet	9,00 €
Süße Serviettenklöße mit Vanilleeis und Zwetschgenröster	8,50 €

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

ZUM DESSERT

LICHTSPIEL „vum Helle“ Maracuja, elegante fruchtbetonte Länge Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim	5 cl	6,00 €
---	------	--------

Royal Oporto roter Portwein 10 Jahre im Barrique	5 cl	6,00 €
<small>Portweinhaus Real Companhia Velha. Royal Oporto 10 years ist ein ausgewogener Port von wunderbarer Farbe, er duftet angenehm nach reifen Früchten, mit einem Anklang von trockenem Holz.</small>		

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	8,50 €
Butternudeln mit Gemüse	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	8,50 €
Kleiner Salat	7,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße	3,00 €

KAFFEE

alle Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Kaffee Crème	2,80 €
Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Cappuccino	3,50 €

Herbst- und Winterprogramm 2022

Sonntag, 23. Oktober 15 Uhr **Senne-Wanderung** mit Peter Rüther
ins Furlbachtal
Treffpunkt 15 Uhr am Wasserwerk Mittweg Schloß Holte-Stukenbrock
Westfälisches 3-Gang-Menü im Gasthaus ca. 18 Uhr

Freitag, 4. November Weinabend mit Martino und David Porcelli
Italienische Weine zum 4-Gang-Menü

Samstag, 5. November 19 Uhr **Lesung (mit Menü) mit Thilo Bock**
"Du bist für mich wie Camembert. Verfressene Verse und
fröhliche Geschichten von und mit Thilo Bock"

Freitag, 11. November **St. Martin Gänseessen**

Entenessen Donnerstag, 17. November / 1. Dezember / 8. Dezember
15. Dezember

Donnerstag, 24. November **Thanksgiving Truthahn-Essen**

Ab Freitag, 25. November jeden Freitag und Samstag
im Advent **winterliches Buffet**

Spiekers Küchenparty Mittwoch, 7. Dezember und 14. Dezember

Heilig Abend geschlossen

1. und 2. Weihnachtsfeiertag Menü / Buffet mittags 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
abends geschlossen

Silvester Menüabend 19:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Neujahr geschlossen

Was Sie auch wissen sollten:

Senne Original - die Regionalmarke der Senne –
ist eine Initiative zur Stärkung landwirtschaftlicher Produkte
- aus der Region für die Region -

Ziel ist, den Verbrauchern gesunde und garantiert regional
erzeugte und verarbeitete Produkte anzubieten.

Die Produkte von Senne Original sind ein Beitrag zum Erhalt der
regionalen Landwirtschaft und zum Schutz der heimischen
Kulturlandschaft.

Ebenso sind wir Unterstützer von **Slow-Food**, das ist eine weltweite
Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des
Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Sie fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei,
eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk
und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
Ebenso bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher
miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von
Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Auch sind wir Mitglied bei **westfälisch genießen**,
dies ist ein Gütezeichen für Restaurants, die es verstehen,
die kulinarische Tradition Westfalens in Küche und Ambiente
umzusetzen - kreativ angepasst an die Ansprüche und
Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit.

Suchern Sie noch ein Geschenk?

Wie wäre es mit einem Gutschein für unser Haus?!

Natürlich eignet sich der Gutschein auch für unsere Veranstaltungen, die wir in der Herbst- und Winterzeit anbieten (siehe Menüpunkt News oder folgende Seite)

Gerne können Sie einen Gutschein per Mail vorbestellen
info@Gasthaus-Spieker.de

