

Vorspeisen und kleine Gerichte

"Filet-Taler"

zwei kleine Medaillons vom Schweinsfilet
~100g ~ / -Duroc-Strohschwein-
im Schinkenmantel gegrillt mit Rösti
und Sauce Hollandaise, an kleinem Salatbouquet
€ 13,50

"Karotten-Rösti"

zwei Stück, mit Sauerrahm
an kleinem Salatbouquet € 8,80

...auch als große Portion mit vier Rösti
und großem Salat € 14,50

"Norwegischer Räucherlachs"

auf Eisbergsalat mit knusprig gebackenen
Rösti, Senf-Honig-Dill-Sauce, an kleinem Salatbouquet
€ 14,90

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.
Auch auf unserer Homepage www.hotel-garre.de

In eigener Sache:

Unsere Sauce Hollandaise ist hausgemacht und wird nach einem etwa 100 Jahre alten Rezept (~Auguste Escoffier)
von Hand und mit echter Butter zubereitet. Die Serviertemperatur darf dabei 50 Grad nicht übersteigen.

Hauptgerichte

"Entrecôte vom Angusrind"

medium gegrillt, mindestens 260g
mit Kräuterbutter
€ 21,50

"Filetmedaillons" vom Strohschwein

im Schinkenmantel gegrillt, mindestens 220g
mit Kräuterbutter
€ 16,90

"Steak-Hähnchen" ~180g

Zwei Filets von jungen Hähnen
gegrillt, mit Kräuterbutter
€ 12,80

....und dazu:

Pommes Frites oder Kroketten € 3,90

Steakkartoffeln mit Sauerrahm € 5,80

Bratkartoffeln € 4,90

Mais-Lauch-Gemüse € 4,90

Gebratene Champignons € 4,90

Paprika-Tomaten-Gemüse (*scharf*) € 4,90

Sauce Hollandaise € 3,00

Sauce Demiglace (*dunkle Sauce*) € 3,00

einen kleinen gemischten Salatteller € 4,90

eine große Salatschale € 8,90

***Wir lassen unser Steakfleisch bei 0-Grad Celsius schonend reifen;
so kann es vorkommen das einzelne Fleischsorten nicht verfügbar sind!***

***Auf Wunsch sind auch größere oder kleinere Steaks möglich.
Das Schweinefleisch ist von Duroc-Strohschweinen***

Hauptgerichte

"Forstmeisterschnitzel"

zwei gebackene Schnitzel vom Duroc-Strohschwein
mit gebratenen Champignons
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten
und einem gemischten Salatteller
€ 21,90

Schnitzel "Wiener Art"

zwei gebackene Schnitzel vom Duroc-Strohschwein
mit pommes frites
und einem gemischten Salatteller
€ 17,80

dazu ein Spiegelei von glücklichen, heimischen Hühnern - Stück € 1,50

"Cordon Bleu"

vom Duroc-Strohschwein
gefüllt mit Kochschinken
und zweierlei Käse
dazu reichen wir Preiselbeeren
Röstitaler und einen gemischten Salatteller
€ 25,70

***Alle Schnitzelgerichte (außer Cordon-Bleu) auch Vegetarisch:
mit unseren hausgemachten 'Sellerie-Zucchini-Schnitzeln'***

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,- €

Kleinere Portion bei Hauptgerichten = Minus € 2,-

"Salate"

~Gesund und lecker~

"Backfisch-Salat"

Seelachsfilet im "Detmolder"-Bierteig
auf warmen Speckkartoffelsalat
und Blattsalaten in Hausdressing
vollendet mit gerösteten Kürbiskernen
€ 19,90

"Hirten-Salat"

verschiedene Blattsalate in
Hausdressing, Feta-Käse, Tomaten
Oliven und Zwiebelringe
€ 15,20

"Bunte Salatplatte"

große Portion verschiedenster
hausgemachter Salate
€ 13,90

"Bunte Salatschale" (etwas kleiner) € 8,90

...und dazu:
gebackene Stücke vom Hähnchenfilet
~150g, mit Barbecue-Dip
€ 6,50

Unser **Hausdressing** = Vinaigrette;
ein leicht gebundenes,
glutenfreies, Essig und Öl Dressing
mit Kräutern und mildem
Italienischem Weißweinessig

zu allen Salaten reichen wir
hausgemachtes Brot

Wild - Grünkohl- Geflügel - Wild - Grünkohl - Geflügel - Wild -

Saisonales im **Herbst und Winter**

"Hasenpfeffer"

zart geschmorte Stücke von der Hasenkeule
in Pfefferrahmsauce
mit lippischem Grünkohl
und Petersilienkartoffeln
€ 23,50



"Barbarie Entenkeule" -kross gebraten-

an eigener Sauce, mit Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten
€ 19,50

"Metzgerteller"

Lippischer Grünkohl mit
Filetmedaillons vom Strohschwein
im Schinkenmantel
dazu deftige Bratkartoffeln
€ 24,50

ab dem 11. November

"Gänsebrust"

-kross gebraten-
an samtiger Gänsesauce
garniert mit glasiertem
Aprikosen-Pflaumen Ragout
dazu Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße
€ 32,-

