

Suppen und kleine Gerichte

"Rahmsuppe von Strauchtomaten"
mit frischem Basilikum

"Rinderkraftbrühe"
mit Kräuterpfannkuchenstreifen

je € 6,80

zu allen Suppen reichen wir hausgemachtes Brot

"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.

Sommerzeit ist Matjeszeit

Matjeswochen vom 23.Juni bis zum 05.September

"Matjes-Salat"

-als Vorspeise oder zum Probieren-

Matjesfiletstücke in Joghurt-Kräuter-Dressing
mit Gurken, Radieschen, Mais
und Tomaten auf Blattsalat
dazu hausgemachtes Brot
€ 8,90

Matjes "Hausfrauen Art"

mit Salatgarnitur und hausgemachter
Apfel-Gurken-Zwiebelsauce
dazu Petersilienkartoffeln

"Matjes & Bohnen"

mit Speck-Bohnenbündchen
Zwiebelringen, Salatgarnitur
Senf-Honig-Dill Sauce
und Bratkartoffeln

Matjes "Schwedische Art"

mit Salatgarnitur, Sahne & Preiselbeeren
und Röstitalern

jeweils

€ 19,20 mit vier Matjesfilets (~180 g)

oder

€ 16,70 mit drei Matjesfilets (~135g)

oder

€ 14,20 mit zwei Matjesfilets (~90 g)

Hauptgerichte

"Forstmeisterschnitzel"

zwei gebackene Schnitzel vom Duroc-Strohschwein
mit gebratenen Champignons
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten
und einem gemischten Salatteller
€ 22,50

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,-

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.

"Salate"

~Gesund und lecker~

"Hirten-Salat"

verschiedene Blattsalate mit
Hausdressing, Feta-Käse, Tomaten, Gurken
Oliven und Zwiebeln
€ 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
€ 7,20

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

zu allen Salaten reichen wir
hausgemachtes Brot

Extrablatt

vom 23. Juni

"Rumpsteak" ~300g

Bonsmararind , Namibia

mit Fettkante gegrillt

dazu Kräuterbutter

gebackene Kartoffelecken

mit Sauerrahm

€ 29,50

**...und dazu einen
bunt-gemischten
Salatteller**

€ 4,90

"Spargel & Schnitzel"

(Spargelhof von Laer / Herford)

mind. 250g (*roh* / *geschält*)

Schnitzel vom Strohschwein

Petersilienkartoffeln

und Sauce Hollandaise

€ 22,50

"Fish & Chips"

Seelachsfilet
in Detmolder Bierteig gebacken
mit knusprigen Pommes Frites
bunten Salaten
und Aioli
€ 22,50

"Zwiebel-Hähnchen"

gegrillte Filets von jungen Hähnen
mit Zwiebelsahne-Sauce
und Bratkartoffeln
€ 18,30
