

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.

Hauptgerichte

"Grillspieß vom Schweinsfilet"

auf pikantem Tomaten-Paprika-Gemüse
dazu gebackene Kartoffelecken mit Sauerrahm
€ 19,50

"Zwiebel-Bäckchen"

Bäckchen vom schottischen Hochlandrind
zart geschmort, mit Zwiebelgemüse
Rotweinsauce und Bratkartoffeln
€ 25,80

**...und dazu einen
bunt-gemischten
Salatteller
€ 4,90**

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

Kleinere Portion bei Hauptgerichten = Minus € 2,-

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,-

"Salate"

~Gesund und lecker~

"Backfisch-Salat"

Seelachsfilet im "Detmolder"-Bierteig
auf warmen Speckkartoffelsalat

und Blattsalaten in Hausdressing
vollendet mit gerösteten Kürbiskernen

€ 19,90

*gerne auch als "Backhendl Salat"
mit gebackenem Hähnchenfilet*

"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
€ 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 Kartoffelklößen
€ 19,50

"Grünkohlteller"

Lippischer Grünkohl mit
Filetmedaillons vom Strohschwein
und geräuchertem Mettendchen
dazu deftige Bratkartoffeln
€ 23,50

"Pfannkuchen" süß und herhaft

vom 13.01- 24.01.2026

"Oma's Apfelpfannkuchen"
mit karamellisierten Apfelstücken
Zimt und Zucker
€ 12,50

Pfannkuchen "Französische Art"
mit Camembert
und Preiselbeeren
€ 12,80

"Speckpfannkuchen"
mit eingebackenen Speckstreifen
und Sauerrahm
€ 12,50

Nach Art eines **"Normannischen Galettes"**
Pfannkuchen gefüllt mit
feinem Ragout von geschmorten
Schweinsbäckchen und Champignons
vollendet mit einem Spiegelei
16,--