

# *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](http://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 "Backhend'l 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 herzhaft***

*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,--