

# 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-Hähnchen"**

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

\*\*\*\*

**...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**

# *Extrablatt*

---

**"Lammsteaks"** ~200g  
von der Lammhuft, Neuseeland,  
mit Kräuterbutter,  
gebackenen Kartoffelecken  
dazu Sauerrahm  
und einem gemischten Salatteller  
€ 24,90

\*\*\*

**"Huftsteak"** ~220g  
vom argentinischen Angusrind  
mit verschiedenen Bohnen  
in Speck-Pfeffer-Rahm  
dazu reichen wir deftige Bratkartoffeln  
€ 25,80