



*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 5,90 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,50 €*

Granatapfel Spritz 5,90 €

Vorspeisen

Garnelen in Knoblauchöl

Baguette 1,2, 10,80 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

marinierte Strauchtomaten, Garnelenspieß 1,2,6,9,14 10,80 €

Carpaccio von hausgebeiztem Angusrind

Rucolasalat mit Parmesanspähen 3,10,9,12, 10,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Vanillehonig

auf gebackenem Rucola

Orangenbalsamico & Baguette 1,9,10,6, 9,90 €

Suppen

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsensuppe & Shrimps

Kürbiscrème & Tomatensuppe 3,1,10,12,14 7,00 €

Kürbis – Apfel – Süppchen mit gebratener Blutwurst

3,1,10,12,14 6,50 €

Hartmann's Fischsuppe 3,8,12 8,80 €

Unsere Weinempfehlung:

*2017 er Lugana **Weißwein Garda***

Trocken & aromatisch, leicht & spritzig

Glas 0,2 7,50 €

2017 Primitivo Rotwein Italien

Fruchtig & frisch, Zitrusaromen

Glas 0,2 6,50 €

2015 er Emil Gött Spätburgunder Rotwein Baden

Vollmundig, samtig, rund & harmonisch

Glas 0,2 7,00 €

Frische Pasta

Frische Steinpilze in Rahm

feine Bandnudeln & Parmesan 1,3,5,9,10, 15,50 €

Penne & Kirschtomaten mit Rumpsteakstreifen

Tomatensugo 1,5,9,10, 17,90 €

auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Pastagerichte auch mit Glutenfreien Nudeln zu.

Heimisches Wild

Westfälisches Hirschragout

Apfelrotkohl & Schupfnudeln 1,9,10,6 19,90 €

Hirschkalbsmedaillons mit Birne & Preiselbeeren überbacken mit Brie

Salat & Schupfnudeln 9,10,6 27,50 €

Salate

Salatbowle „Olga“

Salate der Saison

Rumpsteakstreifen, Salm & Shrimps 1,2,3,5,9,10, 16,80 €

Salatteller „Amadeus“

Salate der Saison mit Streifen von Putenbrust 1,3,5,9,10, 12,90 €

Vegan & Vegetarisch

Flammkuchen mit Waldpilzen, Tomaten, Paprika roten Zwiebeln, Räuchertofu & Rucolapesto knackige Salate in Vianigrette

(Vegan) 1,12,13 14,90 €

In Tempurateig gebackene Gemüsesticks gratiniertem Ziegenkäse

Spaghetti & Tomatenjus 1,5,9,10 14,90 €

Dry Aged Beef
60 Tage am Knochen gereift

Angusfilet aus dem Ofen
Rosa Pfefferrahm
Schwenkgemüse & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 28,90 €

Angusrumpsteak vom irischem Weideochsen 300 gr.
BBQ - Sauce dazu Salat & Rosmarinkartoffeln 3,9,10,14 32,90 €

Angusrumpsteak 220 gr.
mit Szechuan - Pfefferkruste
Barolosauce
knackige Salate & Röstkartoffeln 1,3,9,10,12 25,90 €

Unsere Burger

Dry – Aged – Beef - Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & Cheddarkäse
Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm & Salat 6,1,2,9,10,12 15,90 €

Pulled – Pork – Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & BBQ Sauce,
Cheddarkäse
Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm & Salat 6,1,2,9,10,12 15,90 €

Veggie – Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse
Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 6,1,2,9,10,12 13,80 €

Noch Meer Fisch

*Lachsfilet im Sesammantel
gebratetem Chicorrè & Thai - Currysauce
Rosmarinkartoffeln 3,1,5,8,9, 22,80 €*

*Skryfilet gebraten in Kräuter
Rote - Beete – Meerrettich – Sauce
Schwenkgemüse & Rosmarinkartoffeln 3,1,5,8,9,10 24,80 €*

*Zanderfilet in Butter gebraten
Shrimps – Lauch - Gemüse
Rosmarinkartoffeln 3,1,5,8,9, 25,80 €*

*Seelachsfilet in Tempurateig gebacken
Tomatenjus & Rosmarinkartoffeln & knackige Salate 1,3,5,8,9,10, 22,50 €*

*Frischer Wolfsbarsch
mit Kräutern, Tomaten & Knoblauch in Olivenöl gebraten
Rosmarinkartoffeln & knackige Salate 1,3,5,8,9,10, 23,90 €*

*Da wir mehrmals wöchentlich mit frischem Fisch beliefert werden,
fragen Sie gerne auch nach anderen Fischarten.*

Unsere Klassiker

Speck-, Mettwurst-, oder Buchweizenpfannkuchen

knackige Salate oder Schwarzbrot & Rübenkraut 1,5,6,9,10,12 9,80 €

Bauernpfanne

Spiegeleier, Speck, Röstkartoffeln & knackiger Salat 1,5,6,9,10 9,80 €

Schnitzel „Cordon bleu“

gefüllt mit Käse & Schinken

tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 16,80 €

„Westfalen – Schnitzel“

ein Schnitzel mit Schinken, Setzei,

tagesfrische Gemüse & Röstkartoffeln 1,3,5,10, 14,90 €

Gefüllte Poulardenbrust

mit Serranoschinken, Rucola & Mozzarella auf Barolosauce

Bandnudeln & tagesfrische Gemüse 1,3,5,6,9,10, 17,70 €

Marienthaler Grillteller

3 kleine Steaks von Schwein, Rind & Pute

Speck, Zwiebeln & Kräuterbutter

Röstkartoffeln & knackige Salate 3,6,9,10, 20,80 €

Kalbsschnitzel mit Griff

Kirschtomatentatar & Parmesan

Rosmarinkartoffeln 1,3,6,9,10, 22,50 €

Desserts

*Dreierlei Süßes:
Mousse au Chocolate,
Panna Cotta & Crème brûlée 5,10, 7,00 €*

Herrencreme 10 4,80 €

*Sorbet von Zitronen, Äpfeln & Himbbeeren
auf Portweinemelone 5,9,10 6,90 €*

Walnusseis mit Wodkafeigen 10,12, 5,90 €

Vanilleeis mit Waldfrüchten & Zabaione 5,9,10, 6,50 €

*Kleine Käseauswahl
mit Hausbrot & Früchten 1,6,9, 9,80 €*

... und danach einen Espresso oder Degistif?

*zu folgenden
Terminen:
5. April
3. Mai*

„Großes Bauernfrühstück“

von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr

bei uns im

MARIENTHALER GASTHOF

Wenn Sie es deftig mögen,

genießen Sie unser

großes Bauernfrühstück

mit Brot & Brötchen,

Aufschnitt, Schinken, Käseauswahl

gekochtem Mett, Mettwurstchen,

Sülze, Reibekuchen & Panhas,

gebratener Blutwurst,

Eierspeisen, Speck & Würstchen,

hausgeräuchertem Fisch und vieles mehr!

Orangensaft & Sekt, Kaffee, Schokolade & Tee.

pro Person 16,50 €

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Cereals containing gluten and products

2 = *Krebstiere*

Crustaceans

3 = *Sellerie*

Celeriac

4 = *Sesamsamen*

Sesame seed

5 = *Eier*

Egg

6 = *Senf*

Mustard

7 = *Weichtiere*

Molluscs

8 = *Fisch*

Fish

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

Sulphur dioxide and sulphite

10 = *Laktose / Milch*

Lactose / milk

11 = *Erdnüsse*

Peanuts

12 = *Lupine*

Lupine

13 = *Sojabohnen*

Soybeans

14 = *Schalenfrüchte*

Edible nuts