



Für uns ist es selbstverständlich die Salate und Saucen, sowie Ihre Speisen frisch herzustellen. Wir kaufen unsere Produkte weitestgehend von Bauernhöfen aus der Region und legen auch bei unserem Fleischeinkauf großen Wert auf Qualität und Herkunftsnachweis.

Suppen

... etwas warmes braucht der Mensch

Westfälische Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln	3,90
Tomatensuppe mit Mozzarella und feinen Kräutern	3,90
Ingwer-Curry-Suppe mit 2 Seewassergarnelen	4,90
Rinderbrühe „Kraftprotz“ mit Einlage	3,60

Leckereien

Bunter Salatteller mit Joghurt-Sahne-Dressing	4,50
Speckpfannkuchen mit Salatteller	8,20

„Kliewes Tapas“ Roastbeefröllchen, Pflaumen im Schinkenmantel, Tomaten-Mozzarella, Räucherlachs auf Rösti, Hirtenkäse, Kräuterquark und Baguette	9,20
Pfannkuchen gefüllt mit Champignons, Tomaten & Zwiebeln in Rahm	8,20
Geräucherter Lachs mit Kartoffelplätzchen, Sahnemeerrettich und Salatbeilage	8,30
„Bratkartoffelpfännchen“ Zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln und einem Salatteller	8,20
„Zwei gebackene Camemberts“ mit Preiselbeeren, Pfirsich, Toast und Butter	6,50

Salate

... gesund und frisch mit unseren
hausgemachten Saucen und Baguette

... mit knuspriger Hähnchenbrust und Currydressing	9,80
... mit scharf angebratenen Roastbeefstreifen, Champignons, Zwiebeln und Joghurtdressing	9,80
... mit 8 gebratenen Garnelen und Balsamicodressing	10,50
... mit Chipirones - kleine panierte Tintenfischringe - und Balsamicodressing	10,50
... mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebeln und Balsamicodressing	9,50

Fleischlos

glücklich ...

Lauwarmer Kartoffel-Bandnudelsalat
mit Tomaten, Oliven, Rucola und Baguette 7,50

Junges Gemüse an feiner
Rahmsauce mit Kartoffelgratin 7,90

Eine Pellkartoffel mit gebratenen Champignons,
Kräuterquark und Salatbeilage 7,90

Kartoffelplätzchen mit Broccoli
und Käse überbacken an einer Salatbeilage 7,90

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Salatteller 7,90

Hausgemachter Flammkuchen im Steinofen frisch gebacken!

Auch wenn Flammkuchen nicht Bestandteil der westfälischen Küche sind, passen sie doch wunderbar zu einem kühlen Glas Bier oder einem Glas Weißwein.

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Teig, der traditionell mit einer leicht gewürzten Sauerrahmcreme und mit Speck & Zwiebeln belegt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Steinofen gebacken.

Serviert wird der Flammkuchen auf einem großen Holzbrett und kann mit den Fingern gegessen werden.

klassisch mit Speck & Zwiebeln		6,20
mit Tomaten, Rucola, Mozzarella & Balsamico-Creme		7,20
mit Champignons & geräuchertem Schinken		7,30
mit Räucherlachs & Lauch		7,50
mit Hirtenkäse, grünen Oliven & Zwiebeln		7,20
mit Apfelscheiben, Zimt & Zucker		6,20
Dazu empfehlen wir einen bunten Salatteller & ein Glas Blanc de Noir	0,2 l	4,50 3,80

Aus dem Meer

... frisch auf den Tisch

Lachssteak im Soja-Sud gegart,
auf feinen Bandnudeln mit Wokgemüse 14,50

Zwei gebratene Thunfischsteaks mit geschmorten
Kirschtomaten, Knoblauch und Schwenkkartoffeln 14,20

Zwei Schollenfilets „Müllerinart“
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 13,80

Seehecht auf feinen Bandnudeln
in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt
mit Tomaten und Rucola 12,50

Seehecht in Butter gebraten mit
Schwenkkartoffeln und einem grünen Salat 14,50

8 Garnelen mit Ingwer & Honig gebraten,
Asia Gemüse, Chilisauce, Salatbeilage und Baguette 11,50

Aus der Pfanne

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Pommes frites und Salat	10,90
Schnitzel mit Kochschinken, Champignons und Käse gratiniert mit frittierten Kartoffelspalten und einem Salatteller	11,90
Schnitzel „Westfälischer Hof“ mit geräuchertem Schinken, Spiegelei, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	11,90
Cordon bleu vom Jungschwein mit Schwenkkartoffeln und Sahneerbsen	13,20
Zwei Schweinemedallions an Kräuterrahm mit Kartoffelspalten und Salatbeilage	10,50
„Filetpfännchen“ in Zwiebel-Tomatenrahm auf Spätzle und mit Käse gratiniert, dazu ein Salatteller	13,80
„Beckumer Püttteller“ Rumpsteak, Schnitzel und Schweinemedallion mit Kräuterbutter, Gemüsevariationen, Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	16,50
Asiatischer Reisteller mit Gemüse, Putenbruststreifen, kleinen Frühlingsrollen und süß-scharfer Sauce	11,90
„Ackerbürgerteller“ Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln & Champignons in einer dunklen Sauce, Broccoli und feinen Bandnudeln	15,30

Hoppel Poppel nach Uroma Kliewes Rezept
mit Bratkartoffeln und Salat 9,80

Puten-Broccolipfanne
mit Kirschtomaten, Champignons & Sauerrahm
und feinen Bandnudeln in der Pfanne serviert 10,90

Gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce,
jungem Gemüse und frittierten Kartoffelspalten 15,50

Steaks

... 200g beste Qualität

Argentinisches Rinderfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 23,50

Gebratenes Rinderfilet an Pfeffersauce
mit Kartoffelspalten und Salat 23,50

Argentinisches Rumpsteak mit Champignons
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller 19,50

Gratiniertes Rumpsteak unter einer Kräuterkruste,
mit einer Grilltomate, Pommes frites und Salatteller 19,50



Schnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes frites	6,00
Fischstäbchen mit Schwenkkartoffeln und einem Salatteller	6,00
Feine Bandnudeln mit Tomatensauce und Broccoli	4,50
Chickenburger: Gebratene Putenbrust mit Salat, Tomate und Ketchup auf Toast	5,50
Spiegelei mit Bratkartoffeln und Möhrensalat	4,50

... *Alkoholfrei*

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	1,80
	0,75 l	4,80
Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,25 l	1,80
	0,75 l	4,80
Bionade Holunder	0,33 l	2,40
Apfelschorle	0,3 l	2,10
Apfelsaft	0,2 l	2,40
Traubensaft	0,2 l	2,40
Orangensaft	0,2 l	2,40
Coca-Cola	0,3 l	2,10
Coca-Cola light	0,33 l	2,40
Fanta	0,3 l	2,10
Sprite	0,3 l	2,10
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,40

Heißgetränke

Milchkaffee	2,80
Cappuccino	2,20
Espresso	1,70
Espresso Macchiato	2,00
Latte Macchiato	2,50
Tasse Kaffee	1,70
Kännchen Kaffee	3,20
Glas Tee (diverse Sorten)	1,70
Kännchen Tee (diverse Sorten)	3,20
Tasse Kakao	1,80
Kännchen Kakao	3,40
Glühwein	2,50
Heiße Zitrone	1,70

Biere

Veltins Pils	0,3 l	2,10
Kliewes Hausbier Pilsener Brauart aus dem Münsterland	0,3 l	2,10
Fränkisches Landbier dunkel	0,3 l 0,5 l	2,10 3,50
Malzbier von Veltins	0,33 l	2,40
Früh Kölsch	0,3 l	2,10
Clausthaler, alkoholfrei	0,33 l	2,40
Erdinger Weizenbier hell oder dunkel	0,5 l	3,30
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	3,30

Das Hotel ist ganzjährig geöffnet.

Die Küche ist
von 12.00 - 14.00 Uhr und
von 18.00 - 22.00 Uhr geöffnet.

Die Küche ist sonn- und feiertags geschlossen.

... *Aperitif - Digestif*

Prosecco mit Toschi Walderdbeeren	0,1 l	3,50
Sherry	5 cl	2,40
Martini bianco	5 cl	2,40
Himbeergeist	2 cl	2,40
Williams Christbirne	2 cl	2,40
Johnny Walker	2 cl	2,60
Jack Daniel's	2 cl	3,20
Glenfiddich	2 cl	3,20
Campari Orange		3,20
Toschi Walderdbeere	2 cl	2,40
Scheibels Altes Pflümli	2 cl	2,40

Spirituosen

... eine kleine Auswahl

Weizenkorn	2 cl	1,00
Wacholder	2 cl	1,00
Ouzo	2 cl	1,80
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,20
Malteser Aquavit	2 cl	2,20
Linie Aquavit	2 cl	2,40
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,20
Sambuca	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,20
Fernet Branca	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	1,80
Asbach Uralt	2 cl	2,20
Remy Martin VS	2 cl	3,20
Brombeerlikör	2 cl	1,20
Baileys	2 cl	2,20