



Menü der Woche (38,50 €)

Samtsuppe von frischen Maronen mit Croutons



Gebratenes Wildlachsfilet, Teriyakisauce
gebackenes Wurzelgemüse & Rosmarinkartoffeln

oder

Scheiben vom Hirschfilet, Steinpilzsauce & Champignons
Rotkohl & Serviettenknödel



Beerenragout & Aprikosen mit Pistazieneis

Weinempfehlung:

2020er Grauer Burgunder	(0,2 ltr.)	6,80 €
Weingut Hensel, Pfalz	(0,75 ltr.)	24,80 €
Nase von Birne, Apfel, Grapefruit & Litschi, saftig, sehr elegant		
2018er La Cour des Dames	(0,75 ltr.)	26,50 €
Mourvèdre, französischer Rotwein, vollmundig Pflaume & Schokoladennote		

Sonntags/Feiertags-Angebot

Frühstücken von 9.00-11.00 Uhr für 15,00 €

Frühstücken mit allem was das Herz begehrt.
und ab 12.00 Uhr verschiedene regionale Gerichte zur Auswahl

Tagessuppe

1. Knackige Blattsalate in Nußölvinaigrette & Dill-Senfsauce,
gebratenes Wildlachsfilet, Grillgemüse & Grisinistange 16,80 €
2. Gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce
Butterkartoffeln, knackige Salate 17,80 €
3. Geschmorte Hirschkalbsragout, Spätburgundersauce & Waldpilze
Preiselbeerbirne, Rotkohl & Serviettenknödel 21,80 €
4. Schnitzel vom Schweinerücken, Zitrone & Preiselbeeren
Pommes frites & knackige Salate 18,80 €
5. Westfälischer Sauerbraten in eigener Sauce, Apfelmus
frisches Gemüse, Butterkartoffel & Salat 19,80 €
6. Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons in Rahm
Saisongemüse & Kartoffelkroketten 23,80 €
7. Gebratenes Wildlachsfilet, Bärlauchsauce, & frisches Gemüse,
Butterkartoffeln und knackige Salate 24,80 €
- „Vegetarisch“
8. Spinatravioli in Nußbutter, frisches Gemüse,
Pinienkerne & Ruccola dazu knackige Salate 16,80 € 
- „Kinderteller“
10. Kleines Schnitzel, frisches Gemüse und Pommes frites 9,80 €

Zum Abschluss...

Tagesdessert



Vorspeisen

**Bunte Blattsalate, Nußölvinaigrette, geröstete Kürbiskerne,
Gemüstreifen & Croutons** 8,80 € 🥕

**Feldsalat, Nußölvinaigrette & Granatapfel,
mit gebratenen Scheiben vom Wildhasenrücken** 13,80 €

**Blattsalate & Grill-Gemüse, gebratenes Wildlachsfilet,
Dill-Honigcreme & Sesamstange** 15,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet, Ruccola, Parmesan & Olivenöl 10,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln 7,80 €

Cremesuppe von frischer Kresse & Wildlachsstreifen 7,80 €

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis, Kokosmilch & Ingwer 7,80 € 🥕

Tortelloni mit Ziegenkäse & Rosmarin, Pinienkerne & Nußbutter mit Kürbispüree, Ruccola & knackige Salate	14,80 € 🥕
„Ludgerus-Burger“ Rindfleisch-Patty, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke Bacon, Ruccola & Vollkorn-Bun mit aromatischen Blauschimmelkäse überbacken mit Pommes frites	12,80 € + 1,50 € + 3,80 €
Schnitzel vom Schweinerücken, frische Champignons „a lá creme“ Kroketten & knackige Salate	18,80 €
Medaillons vom Münsterländer Schweinefilet, Pfefferrahmsauce Kartoffelrösti & knackige Salate	21,80 €
Pfeffersteak vom Angus-Roastbeef auf eigener Sauce, Kartoffelgratin & knackige Salate	24,80 €



Dessert

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis	je Kugel	1,80 Euro
Westfälische Herrencreme		5,80 Euro
Walnußeis, Sahne & Amaretto		6,80 Euro
Schokoladenmousse (weiß & dunkel)		7,50 Euro
Creme Bruleé & Fruchtsorbet		7,50 Euro
Warmes Schokoladentörtchen, Pistazieneis		8,50 Euro



Aperitifs

mertens-Spritz	
<i>Martini Fiero, Tonic Water</i>	4,80 €
Aperol Spritz	
<i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	5,50 €
Münsterländer Aperitif	
<i>Sasse Amerie, Sekt, Minze</i>	5,50 €
Lillet Berry	
<i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Minze, Waldbeeren</i>	5,50 €
Hugo	
<i>Holunderblüte, Sekt, Limetten (auch alkoholfrei)</i>	6,50 €
Campari Orange	
<i>Campari, Orangensaft</i>	5,50 €
Sekt Hausmarke, trocken (0,1 ltr.)	4,20 €
Sekt Hausmarke, trocken (0,75 ltr.)	28,50 €

Gin

	Ice 4cl.	Gin & Tonic
Hendricks	6,50 €	8,50 €
Roku	6,50 €	8,50 €
Tanqueray	5,50 €	7,50 €
Monkey 47	6,50 €	8,50 €

HOTEL RESTAURANT

 LUDGERUSBRUNNEN
 BILLERBECK
 Erfrischungsgetränke

Taunusquelle Mineralwasser, classic, medium, naturelle	0,25 l	2,20 €
Taunusquelle Mineralwasser, classic, medium, naturelle	0,75 l	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 ltr.	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 ltr.	3,00 €
Schweppes Tonic Water	0,20 ltr.	3,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,30 ltr.	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,30 ltr.	2,80 €
Rhabarber-Schorle	0,30 ltr.	2,80 €
Säfte		
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 ltr.	3,00 €
Traubensaft, Johannisbeersaft	0,20 ltr.	3,00 €
Kirschsafft	0,20 ltr.	3,00 €
Biere		
Krombacher Pils vom Faß	0,30 ltr.	3,00 €
Krombacher dunkel vom Faß	0,30 ltr.	3,00 €
Krombacher-alkoholfrei-	0,33 ltr.	3,00 €
Fass-Brause	0,33 ltr.	3,00 €
Malzbier	0,33 ltr.	3,00 €
Erdinger -hell/dunkel-	0,50 ltr.	4,80 €
Erdinger –alkoholfrei-	0,50 ltr.	4,80 €
Heißgetränke		
Tasse Kaffee		2,50 €
Espresso		2,50 €
Milchkaffee		3,00 €
Cappuccino		2,80 €
Latte Macchiatto		3,00 €
Glas Tee		2,50 €
Tasse Schokolade		2,80 €



offene Weine

weiß

Riesling, trocken 0,2 ltr. 6,50 €
tolle Aromatik, mineralischer Riesling

Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel

Riesling, halbtrocken 0,2 ltr. 6,50 €
frisch, fruchtig, süffig leckerer Riesling

Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel

Grauer Burgunder, trocken 0,2 ltr. 6,50 €
saftig, schmelz und Fülle

Weingut Briem, Baden

rose

Cuvee Rose, trocken 0,2 ltr. 6,50 €
fruchtige Beerenaromen, Terrassenwein

Weingut Briem, Baden

rot

Spätburgunder, trocken 0,2 ltr. 6,50 €
klassischer Rotwein, vollfruchtig

Weingut Briem, Baden

Spätburgunder Rotwein, feinherb 0,2 ltr. 6,50 €
samtig und sehr weich, süffig

Weingut Briem, Baden

Rosso Sizillia IGT, trocken 0,2 ltr. 6,50 €
kräftiger Rotwein, dunkel und vollmundig

Collezione Il Mio, Italien