

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

SPEISEN UNTER FREUNDEN

Wohlfühlen geht am besten mit gefülltem Magen. Frei nach diesem Motto finden Sie in unserem Lounge-Restaurant sowie unserem Biergarten von früh bis spät kulinarische Feinheiten aus Westfalen und der Welt.

REGIONALE PRODUKTE

*Bei der Zubereitung unserer Speisen steht besonders die Regionalität im Vordergrund. Denn nur durch die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, können wir die Frische und Qualität garantieren, die wir uns jeden Tag als Maßstab setzen.
– und das schmeckt man auch!*

NOCH IMMER NICHT GENUG?

Wenn Sie von unseren Gerichten nicht genug bekommen, nehmen Sie sie doch einfach mit nach Hause. Im Kühlschrank neben der Theke finden Sie eine saisonale Auswahl unserer Delikatessen. Wenn Sie mehr erfahren wollen, sprechen Sie uns einfach an – unser Personal berät Sie gerne.

Aus Liebe zur Region

HOTEL RESTAURANT
mertens
LUDGERUSBRUNNEN
BILLERBECK

UNSER MITTAGSANGEBOT

Mittagstisch von 12:00 bis 14:00 Uhr

à la carte

außerdem...

- | | |
|--|---------|
| 1. Blattsalate, Ziegenkäse & Feigenmarmelade, geröstete Sonnenblumenkerne, Himbeerdressing & Grissinistangen | 8,80 € |
| 2. „Caesar Salad“ Römersalat, Oliven, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Ceasar-Dressing & gebratene Hähnchenbrust | 10,80 € |
| 3. Blattsalate, gebratenes Wildlachsfilet & Dill-Honigcreme, Gemüsestreifen & Sesamstange | 12,80 € |
| 4. „Ludgerus-Burger“ Rindfleisch-Patty, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Bacon, Ruccola & Vollkorn-Bun | 9,80 € |
| 5. Schnitzel vom Schweinerücken, Zitrone & Preiselbeeren, Röstkartoffeln & knackige Salate | 14,80 € |
| 6. Rindergulasch, Paprikastreifen, Basilikumpesto, Pasta & knackige Salate | 11,80 € |

Zum Abschluss ...

Tasse Creme-Kaffee & Tagesdessert im Glas

3,20 €

UNSERE ABENDKARTE

ab 17:30 Uhr, momentan bieten wir eine kleine, hoffentlich interessante Auswahl unserer Küche an, bitte beachten Sie auch unsere tägliche wechselnde Empfehlung.

SALATE:

- | | |
|--|---------|
| 1. Verschiedene Blattsalate, Walnußölvinaigrette, gehobelter Parmesan, geröstete Kürbiskerne, Gemüsestreifen & frische Champignons | 7,80 € |
| 2. Blattsalate, gebratenes Wildlachsfilet & Dill-Honigcreme, Gemüsestreifen & Sesamstange | 12,80 € |
| 3. „Caesar Salad“ Römersalat, Oliven, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Ceasar-Dressing & gebratene Hähnchenbrust | 10,80 € |

SUPPEN:

- | | |
|---|--------|
| 4. Cremesuppe von frischer Kresse & Wildlachsstreifen | 5,80 € |
| 5. Maronensamtsuppe, Portwein & Croutons | 5,80 € |

VEGETARISCH:

- | | |
|--|---------|
| 6. Spinat-Ravioli, geschäumte Nuss Butter, Selleriepüree, Pinienkerne, Rucola & Parmesanstreifen | 12,80 € |
| 7. Kräuter-Pfannekuchen, Champignons & Süßkartoffelwürfel, Bärlauch-Butter, knackige Salate | 10,80 € |

HAUPTGERICHTE:

- | | |
|---|-------------------|
| 6. „Ludgerus-Burger“ Rindfleisch-Patty, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke,
Bacon, Rucola & Vollkorn-Bun
mit Country-Style-Pommes | 9,80 €
+3,00 € |
| 7. Schnitzel vom Schweinerücken, Zitrone & Preiselbeeren,
Röstkartoffeln & knackige Salate | 15,80 € |
| 8. Rouladen vom Hirsch, Spätburgundersauce, Bratapfel,
Rotkohl & Serviettenknödel | 21,80 € |
| 9. Münsterländer Schweinefilet, weiße Pfefferrahmsauce,
Kartoffelrösti & knackige Salate | 19,80 € |
| 10. Angus-Rumpsteak, Kräuterbutter, Röstzwiebeln,
Country-style-Pommes knackige Salate | 24,80 € |
| 11. Pfeffersteak vom Angus-Roastbeef auf eigener Sauce,
Röstkartoffeln & knackige Salate | 24,80 € |

12. täglich wechselnde Empfehlung aus der Fischküche

ABENDKARTE

SPARGEL

- | | |
|--|---|
| 1. Blattsalate & grüner Spargel, gebratenes Wildlachsfilet,
Dill-Honigcreme & Sesam-Grissini | 15,80 € |
| 2. Carpaccio vom Rinderfilet, Ruccola, Parmesan & Olivenöl | 10,80 € |
| 3. Bärlauchcremesuppe mit Wildlachsstreifen & Croutons | 7,80 € |
| 4. Cremesuppe von frischem Spargel & Croutons | 7,80 € |
| 5. Ravioli mit Ricotta & Spinat, Pinienkernen & Nußbutter
mit Kürbispüree, Ruccola & knackige Salate | 16,80 €  |
| 6. Schnitzel vom Schweinerücken, frische Champignons „a lá creme“,
Kroketten & knackige Salate | 19,80 € |
| 7. Medaillons vom Münsterländer Schweinefilet, Pfefferrahmsauce,
Kartoffelrösti & knackige Salate | 23,80 € |
| 8. Pfeffersteak vom Angus-Roastbeef auf eigener Sauce,
Kartoffelgratin & knackige Salate | 26,80 € |
| 9. Gebratenes Wolfsbarschfilet, Bärlauchsauce, Spargelragout,
Rosmarinkartoffeln & knackige Salate | 28,80 € |
| 10. Angus-Rinderfilet, Sauce Bernaise, Grillgemüse & frische
Champignons, Kartoffelgratin & knackige Salate | 32,80 € |

Spargel aus dem Münsterland

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln dazu servieren wir Ihnen wahlweise:	19,80 €
westfälischen rohen und gekochten Schinken	27,80 €
Knusperschnitzel vom Schweinerücken	28,80 €
Medaillons vom Schweinefilet	31,80 €
frischer Wildlachstranché	32,80 €
Angus-Rumpsteak	34,80 €

Aus Liebe zur Region

ABENDKARTE

MENÜ DER WOCHE

Vitello Tonnato mit grünem Spargel & Ruccola

Gebratene Riesengarnelen, Penne-Nudeln & Pesto von
getrockneten Tomaten & Bärlauch

oder

Geschmorte Hirschkalbsrouladen in Spätburgundersauce,
Champignons, frisches Gemüse & Serviettenknödel

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren

39,50 €

Weinempfehlung

2022er Nachschlag „Bright Side of Life“	0,2 ltr.	7,80 €
Cuvée by Christian Stahl, Franken frischer Pfirsichnote und Limettengeschmack, trocken, sehr elegant, 80% Scheurebe	0,75 ltr.	28,50 €
2018er Borgo Scopeto Chianti Classico, Misciano, Riserva Duft nach eingelegten Kirschen & gerösteten Mandeln	0,75 ltr.	39,50 €


SONNTAGS/ FEIERTAGS-ANGEBOT

Frühstücken von 9:00 bis 11:00 Uhr für 16,80 €

*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, grüner Spargel & Grisinistange | 19,80 € |
| 2. Gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce,
Butterkartoffeln, knackige Salate | 23,80 € |
| 3. Geschmortes Rehragout, Spätburgundersauce & Champignons,
frisches Gemüse & Serviettenknödel | 26,80 € |
| 4. Schnitzel vom Schweinerücken, Zitrone & Preiselbeeren,
Pommes frites & knackige Salate | 23,80 € |
| 5. Westfälischer Sauerbraten in eigener Sauce, Apfelmus,
frisches Gemüse, Butterkartoffel & Salat | 24,80 € |
| 6. Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons in Rahm
Saisongemüse & Kartoffelkroketten | 27,80 € |
| 7. Gebratenes Wildlachsfilet, Bärlauchsauce & frisches Gemüse,
Butterkartoffeln und knackige Salate | 27,80 € |

8. Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln dazu servieren wir Ihnen wahlweise:	24,80 €
9. rohen und gekochten Schinken	28,80 €
10. Schnitzel vom Schweinerücken	29,80 €
11. Spinatravioli in Nußbutter, grüner Spargel, Kürbispüree Pinienkerne & Rucicola dazu knackige Salate	19,80 € 
„Kinderteller“	
12. Kleines Schnitzel, frisches Gemüse und Pommes frites	11,80 €

Zum Abschluss ...

Tagesdessert

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Couscous mit Falafel, Sesamjoghurt und knackigen Salaten

Auberginen-Ravioli, Ratatouillegemüse
in leichter Parmesansauce mit Ruccola & Pinienkerne

Mango-Panna Cotta mit frischen Beeren

32,80 €

Weinempfehlung aus BIOlogischem Anbau

2021er Pagliatura	0,2 ltr.	8,50 €
Weingut Fattoria di Magliano Bukett von reifen Pfirsich und Birnen, Zitrusfrüchten & hellen Blüten, belebender Säure	0,75 ltr.	29,50 €
2020er Cannonau di Sardegna Guglielmo Serra, Sardinien, trockener Rotwein, vollmundig, etwas Tanin, Vanille und Rosenduft	0,75 ltr.	32,50 €

UNSERE DESSERTKARTE

1. Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis	<i>je Kugel</i>	1,80 €
2. Westfälische Herrencreme		5,80 €
3. Walnusseis, Sahne & Amaretto		6,80 €
4. Schokoladenmousse (weiß & dunkel)		7,50 €
5. Crème Brûlée & Fuchtsorbet		7,50 €
6. Warmes Schokoladentörtchen, Pistazieneis		8,50 €