

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

UNSERE VORLÄUFIGEN ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS SAMSTAG

ab 17:00 Uhr

SONNTAGS

9:00 bis 15:00 Uhr

*Auf Anfrage stellen wir unsere
Räumlichkeiten auch gerne außerhalb der
Geschäftszeiten zur Verfügung.*

*Wir bitten die eingeschränkten Öffnungszeiten zu entschuldigen,
da unser Team erst wieder neu aufgestellt werden muss.*

MENÜ DER WOCHE

39,50 €

Winterliche Salate mit Walnüssen, Oranfilets & Granatapfel
dazu gebratene Scheiben vom Rehfilet

-

Auf der Haut gebratenes Wildlachsfilet mit Teriyakisauce & Kürbispüree,
Blattspinat & Rosmarinkartoffeln

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Sauce, Champignons
frisches Gemüse & Rosmarinkartoffeln

-

Drambuie-Parfait (Whiskey mit Honig) & Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2020er Grauer Burgunder	0,2 ltr.	7,80 €
Weingut Hensel, Pfalz Nase von Birne, Apfel, Grapefruit & Litschi, saftig, sehr elegant	0,75 ltr.	26,80 €
2018er La Cour des Dames Mourvèdre, französischer Rotwein, vollmun- dig Pflaume & Schokoladennote	0,75 ltr.	26,50 €

MENÜ DER WOCHE

39,50 €

Wrap mit gebeiztem Wildlachs, Kapern, Dillcreme & winterlichen Salaten

oder

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutons

-

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

oder

Rinderfiletstreifen, Teriyakisauce & Champignons
frisches Gemüse & Rosmarinkartoffeln

-

Creme Bruleé & Cassissorbet

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 €

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

32,80 €

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis, Kokosmilch & Ingwer

-

Ravioli mit Mozzarella & mediterranen Gemüse,
Ruccola & Parmesan

-

warmer Schokoladenkuchen & Cassissorbet

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.	29,80 €
2020er Cannonau di Sardegna Guglielmo Serra, Sardinien, trockener Rotwein, voll- mundig etwas Tanin, Vanille und Rosenduft	0,75 ltr.	32,50 €

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

32,80 €

Couscous mit Falafel, Sesamjoghurt und knackigen Salaten

-

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

-

Mango-Panna Cotta mit frischen Beeren

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.	29,80 €
2020er Cannonau di Sardegna Guglielmo Serra, Sardinien, trockener Rotwein, voll- mundig etwas Tanin, Vanille und Rosenduft	0,75 ltr.	32,50 €

SONNTAGS & FEIERTAGS ANGEBOT

Frühstücken von 9.00-11.00 Uhr für 17,80 €

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

Tagessuppe

- | | |
|--|---------|
| 1. Knackige Blattsalate in Nußölvinaigrette & Dill-Senfauce,
gebratenes Wildlachsfilet, Grillgemüse & Grisinistange | 19,80 € |
| 2. Gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce
Butterkartoffeln, knackige Salate | 23,80 € |
| 3. Geschmortes Rehragout, Spätburgundersauce & Champignons,
frisches Gemüse & hausgemachte 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, frischen Pfifferlingen in Rahm
Saisongemüse & Kartoffelkroketten | 27,80 € |
| 7. Gebratenes Wildlachsfilet, Basilikumsauce, & frisches Gemüse,
Butterkartoffeln und knackige Salate | 27,80 € |
| 8. Spinatravioli in Nußbutter, Broccoli, Kürbispüree
Pinienkerne & Ruccola dazu knackige Salate (vegetarisch) | 19,80 € |
| 9. Kinderteller: Kleines Schnitzel, frisches Gemüse und Pommes frites | 14,80 € |

Tagessdessert

ABENDKARTE

AUSWAHL

Blattsalate & Grillgemüse, gebratenes Wildlachsfilet, Dill-Honigcreme & Sesam-Grissini	15,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet, Ruccola, Parmesan & Olivenöl	10,80 €
Bärlauchcremesuppe mit Wildlachsstreifen & Croutons	7,80 €
Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis, Kokosmilch & Zitronengras	7,80 €
Ravioli mit Ricotta & Spinat, Pinienkernen & Nußbutter, Kürbispüree, frisches Gemüse & knackige Salate	18,80 €
Schnitzel vom Schweinerücken, frische Champignons „a lá creme“ Kroketten & knackige Salate	20,80 €
Medaillons vom Münsterländer Schweinefilet, frische Champignons Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti & knackige Salate	26,80 €
Pfeffersteak vom Angus-Roastbeef auf eigener Sauce, Kartoffelgratin & knackige Salate	27,80 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Basilikumsauce, Blattspinat Rosmarinkartoffeln & knackige Salate	27,80 €
Angus-Rinderfilet, Sauce Bernaise, Grillgemüse & frische Champignons, Kartoffelgratin & knackige Salate	32,80 €

ABENDKARTE

AUSWAHL

Blattsalate & Grillgemüse, gebratenes Wildlachsfilet, Dill-Honigcreme & Sesam-Grissini	15,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan & Olivenöl	10,80 €
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln	7,80 €
Cremesuppe vom frischer Kresse mit Wildlachsstreifen & Croutons	7,80 €
Ravioli mit Ricotta & Spinat, Pinienkernen & Nußbutter mit Kürbispüree, Rucola & knackige Salate	16,80 €
Pasta (Linguine) mit Parmesan & frischem schwarzen Trüffel dazu knackige Salate	19,80 €
Schnitzel vom Schweinerücken, frische Champignons „a lá creme“ Kroketten & knackige Salate	19,80 €
Medaillons vom Münsterländer Schweinefilet, Pfefferrahmsauce Kartoffelrösti & knackige Salate	22,80 €
Pfeffersteak vom Angus-Roastbeef auf eigener Sauce, Kartoffelgratin & knackige Salate	25,80 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Basilikumsauce, Blattspinat Rosmarinkartoffeln & knackige Salate	27,80 €
Angus-Rinderfilet, Sauce Bernaise, Grillgemüse & frische Champignons, Kartoffelgratin & knackige Salate	31,80 €
Geschmortes Rehragout, Spätburgundersauce, Preiselbeerbirne frische Champignons, Saisongemüse & Serviettenknödel	27,80 €