



DIE KARTE

Kennzeichnung der Allergene



SUPPEN

Gulaschsuppe

Schweineschulter | Zwiebel | Paprika 9

Käse-Lauch-Suppe

Hackfleisch | Lauch | Schmelzkäse 7,9

Reitersuppe

Räucher-Hackfleisch | Tomate | Paprika | Ananas 9

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloße | Lauch | Blumenkohl 1,3,7,9

Minestrone

Gemüse | Schinkenspeck | Pesto | Nudeln 1,5,9

Mulligatawny

Hähnchenbrust | Rote Linsen | Curry | Koriander 7,9

>>> **FEIN**

Kartoffelcremesuppe

Lauch | Sellerie | Sahne 7,9

Gemüsecremesuppen; je nach saisonaler Verfügbarkeit mit

- Spargel
Spargelcremesuppe
grüner und weißer Spargel | Kochschinken 7
- Pfifferling
Pfifferlingrahmsuppe
Kartoffel | Lauchzwiebel | Speck 7, 9
- Kürbis
Hokkaidokürbissuppe
Apfel | Ingwer | Honig 7, 9
- Steckrübe
Rübensuppe
Steckrübe | Kartoffel | Muskatnuss 7,9
- Marone
Maronencremesuppe
Chili | Cognac 7, 9



>>> DAZU

- Croutons 1
- Gebratener Speck
- Räucherlachs 4

VORSPEISEN

Italienische Anti Pasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Knoblauch
| Rosmarin

Spanische Tapas

Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive 6,7, 11

Westfälische Kleinigkeiten

Gebratene Petersilienwurzel | Kürbis | Rote Bete | Möhre | Sellerie 2,6, 9

Melone und Schinken

Honigmelone | luftgetrockneter Schinken

Vitello Tonnato

Sous-vide gegarte Kalbsbrust | Kaper | Thunfischsauce 1,3,4,10,

Gekochter Tafelspitz vom Rind

Meerrettich-Vinaigrette | frische Sprossen 10,13

Rosa gebratenes Roastbeef

Rucola | Parmesan-Späne | Cumberlandsauce 7,10

Fisch

Bachsaibling | Lachsforelle | Makrele – heiß geräuchert | Lachs – gebeizt 4
Honig-Senf Sauce 10
Wasabi Crème 7,10,

>>> BROT

Nach hauseigenen Rezepturen von Hand gebacken

Böinghoffs Hausbrot

Aus Roggenmehl 1

Böinghoffs Brotkorb

Aus Weizenmehl
Zwiebel | Mohn | Sesam | Natur 1,11



Ciabatta

Aus Weizenmehl
Walnuss I Olive I Kräuter I Natur 1,8

>>> BUTTER

Natur oder wahlweise:

- Kräuter 7
- Rotwein-Schalotte 7,12
- Getrocknete Tomate 7

>>> AUFSTRICH

- Rucola – Walnuss 7,8
- Ziegenkäse – Aprikose 7,12
- Hirtenkäse – Paprika 7
- Humus 11
- Süßkartoffel – Koriander 7

SALATE

Westfälische Salatauswahl

Gurke in Dillsahne I gelbe Bohne I Kraut I Möhre mit Apfel 7

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat I Gurke I Paprika I Möhre I Cocktailtomate

Persönliche Salatbar; Stellen Sie selbst zusammen:

Blattsalat I Gurke I Tomate I Paprika I Möhre I Champignon I Weiß- und Rotkohl I Sprossen 13

Rucolasalat

Cocktailtomate I Parmesan 7

Feldsalat

geröstete Sonnenblumenkerne I gedünsteter Speck

Sizilianischer Orangensalat

Frisee I Fenchel I Radicchio I Orangenfilets

Caprese

Cocktailtomate I Büffelmozzarella I Basilikumpesto 5,7



>>> SALATSAUCEN

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

Kartoffel-Vinaigrette

Zwiebel | Speck 10

Joghurt-Zitronendressing

Schnittlauch 7,10

Sahnedressing

Sahne | Zitrone | Essig | Zucker 7

PASTA

Spaghetti Sardegna

Cocktailtomate | Olive | Knoblauch | Rucola | Grana Padano 1, 7

Macaroni all`arrabbiata

Pikante Tomatensauce | Grana Padano 1, 7

Lasagne Bolognese

Tomaten | Hackfleisch | Schmand | Rosmarin | Knoblauch 1,3, 7,9

Lachs-Lasagne

Spinat | Schmand | Zwiebel | Knoblauch 1,3,4,7

Spinat-Lasagne

Möhre | Feta | Zwiebel | Knoblauch | Cashewkern 1,3,7,8

FLEISCH

>>> **NATUR ODER UMHÜLLT UND KURZGEBRATEN**

Der Schweinerücken

Das Hähnchenbrustfilet

Die Putenbrust

Hülle

- klassisch – mit Semmelbröseln 1,3
- knusprig – mit Cornflakes 3
- westfälisch – mit Pumpernickel 1,3
- gedopt – mit gerösteter Hanf-Saat 3

Saucen, Betten und Marinaden



- Cocos-Curry-Sauce 2,6,7,9
- Champignonrahmsauce 6,7, 9
- Paprikarahmsauce 6, 7, 9

- Marinade Tandoori-Art 7,9
- Marinade Honig-Chili 6

- Spinat-Granatapfelbett 7
- Wok-Gemüse-Bett 6
- Geschmorte Zwiebeln

>>> ROULADEN

Vom Rind oder Kalb aus der Oberschale

Aus dem Schweine-Schinken

Aus der Putenbrust

Vom blanchierten Weißkohl

Füllung

- Mett | Zwiebel | Speck
- Tomate | Feta | Basilikum 7
- Mangold | Senf | Käse 7,10

Saucen

- Sauce provencale 7,9
- Rotweinsauce 6,9,12
- Rinderrouladensauce 6,9
- Dijonsenf-Sauce 7,9, 10,12

>>> IM STÜCK GESCHMORT, GEKOCHT ODER GEGRILLT

Gekochter Tafelspitz vom Rind

Schmorbraten aus der Rinderschulter

Geschmorte Ochsenbäckchen

Schweineschulterbraten

Backschinken

Spanferkelschinken

Geschmorte Lammkeule

„Coq au vin“

Hähnchenbrustfilet | Möhre | Zwiebel | Champignon | Rotwein 12

Saucen



- Westfälische Zwiebelsauce 9
- Rotweinsauce 6,9,12
- Pinkus Malzbier Sauce 1,6,9,
- Pfeffersauce 6,7, 9
- Thymian-Jus 6, 9

>>> GESCHNETZELTES

Boef bourguignon

Rinderschulter | Rotwein | Möhre | Champignons | Zwiebeln 12

Westfälischer Pfefferpotthast

Rinderschulter | Zwiebeln | schwarzer Pfeffer | Lorbeerblatt | Wachholderbeeren | Senf-Saat 1, 9, 10

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsoberschale | Champignons 7, 9

Thai Hühnerfrikassee

Hähnchenbrust | Süßkartoffel | Gemüse | Kokosmilch | Ingwer 9,6

>>> EDELSTÜCKE „SOUS-VIDE“

Roastbeef oder Filet vom Angusrind

Kalbsrücken

Schweinefilet; *auf Wunsch im Speckmantel*

Rücken oder Hüfte vom Lamm

Barbarie Entenbrust

Saucen

- Rotweinsauce 6,9,12
- Sauce „Saltim-Bocca“ 6,12, 9,
- Pfeffersauce 6,7,9
- Thymian-Jus 6,9
- Champignonrahmsauce 6,7, 9
- Orangen-Cointreau-Sauce 6,9

Saucen; kalt

- Cumberlandsauce 10
- Colmans Mustard; *Vorsicht scharf! Der Klassiker aus England.* 10
- Remouladensauce 3,7,10

VEGETARISCH | VEGAN

**Tofu-Curry**

Pac Choi | Aubergine | Champignon | Tomate | Tofu 2,6

“Duft des Orients”

Süßkartoffel | Kichererbse | Kürbis | Zucchini 2,6

Wildkräuter Grießknödel

Tomatensalsa | Walnussbrösel 1,3,7

Gefüllte Zucchini

Kürbiskerncreme | Tomate 7

Nussige Möhren-Rösti

Curry-Soja-Dip 6,8, 5

Lasagne

Dinkel-Bolognese | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin | Knoblauch 1,11

Soja-Gyros

Paprika | Weißkohl | Zwiebel | Knoblauch
Soja Tzatziki 6

Falafel

Kichererbse | Kreuzkümmel | Koriander
Minz-Soja-Joghurt 6,11

Mousse au Chocolat; vegan 6, 8**Schwarzer Kokosreis**

Banane | Mango 6



FISCH

>>> **GEBRATEN ODER GEDÜNSTET**

Lachsfilet – aus nachhaltiger Zucht in Norwegen 4

Thunfischfilet – mit der Angel gefangen 4

Kap-Seehecht 4

Seesaibling 4

Lausitzer Wels 4

Winterkabeljau 4

Zubereitung

- Auf Blattspinat, Spitzkohl oder Wirsing 7
- Pesto-überkrustet oder natur 5,1

Saucen

- Dijonsenf-Sauce 6, 7,9,10,12
- Riesling-Sauce 6,7, 9,12
- Safran-Sauce 7,9
- Zitronengras-Sauce 7,9

GEMÜSE

Marktgemüse

Blumenkohl | Brokkoli | Möhre | Erbsen
Sauce Hollandaise 3,7,10,1
oder Kräuterbutter 7

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Blattspinat

Zwiebel | Knoblauch | Rahm 7

Wirsing

Zwiebel | Speck | Rahm 7

Rotkohl

Apfel | Schmalz

Sauerkraut

Speckwürfel | Wachholderbeere | Lorbeerblatt

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch 9



Retro-Gemüse

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel 9

Pilze

Champignon | Kräuterseitling | Schnittlauch | Zwiebel

BEILAGEN

Röstkartoffeln

Speck | Zwiebel

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

Süßkartoffelspalten

Kartoffelstampf

- mit Sellerie 7, 9
- mit Pastinake 7
- mit Petersilienwurzel 7

Eierspätzle 1,3

Tagliatelle bicolore 1,3

Wildreis

Camargue-Reis

Roter Reis | Schalotte | Kräuter

Polenta-Ecken

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch 1,7

Serviettenknödel

Semmel | Zwiebel | Petersilie 1

Gemüse-Couscous

Möhre | Paprika | Zucchini | Rosine | Minze 1



DESSERTS

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum 1,7

Westfälische Quarkspeise

Schattenmorelle | Pumpernickel | Kirschwasser 1,7

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel 7

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7

Salat von frischen Früchten

Rote Beerengrütze

Vanillesauce 7

Mousse au Chocolat 1, 7

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto 1,3,7

Panna Cotta

Erdbeerspiegel 7

Mango-Espresso-creme

Joghurt | Espresso-Sahne | Mango 7

KÄSE

Bio Hart- und Weichkäse

Früchtebrot | Nuss | Feigensenf | Traube 1,7,8,9,12,

Käsehäppchen

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube 7



Erklärung zur Lebensmittelkennzeichnung

Die Zahlen kennzeichnen die Zutaten die in unseren Speisen enthalten sind.

Gluten haltiges Getreide	1
Krebstiere	2
Eier	3
Fisch	4
Erdnüsse	5
Soja	6
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	7
Schalenfrüchte	8
Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss	
Sellerie	9
Senf	10
Sesamsamen	11
Schwefeldioxid und Sulfite	12
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	
Lupinen	13
Weichtiere	14

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in allen Speisen enthalten sind.