

## WINTERMENÜ I

Sie sagen uns, ob Sie 3 oder 4 Gänge genießen möchten und lassen sich dann von unserem Küchenteam überraschen:

3 Gänge: Vorspeise/Fleisch/Dessert 28 €

4 Gänge: Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert 34 €

## WINTERMENÜ II

### AB 12 Personen!

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Blumenkohl und Klößen

•••••

Münsterländer Zwiebfleisch  
*Gekochtes Rindfleisch mit süß-saurer Zwiebelsauce,  
eingelegten Gurken und saisonaler Salatauswahl*

•••••

Kleine Rinderrouladen Hausfrauen Art  
Hähnchenschnitzel mit warmen Früchten  
Medaillons vom Schwein  
mit einer Kräuterkruste überbacken

Saisonale Gemüseauswahl  
Diverse Kartoffelbeilagen und Saucen

•••••

Münsterländer Herrencreme  
Vanilleeiscreme mit warmen Schattenmorellen

ca. 33,00 € als 4-Gang-Menü

ca. 29 € ohne Zwiebfleisch

## WINTERMENÜ III

Cremesuppe von Esskastanie und Apfel  
mit Preiselbeer-Schaum

•••••

Wildschweinerücken mit Haselnusskruste  
und Rosmarinsauce

Maishähnchenbrust mit Steinpilzfüllung  
und Weißer-Glühwein-Sauce

Gerösteter Rosenkohl, Rahmwirsing  
Rissolé-Kartoffeln

•••••

Holunder-Parfait im Baumkuchenmantel  
mit Schokoladenganache

ca. 29,00 €

## WINTERMENÜ IV

Carpaccio von Roter Bete  
mit Räucherforelle, Meerrettich-Schmand,  
Apfel und Kresse

•••••

Rosa gebratener Hirschrücken im Blätterteig  
Steinpilzrahm, Wirsing, Glühweinsauce

Medaillons vom Schwein mit Spekulatiuskruste  
auf cremigem Apfel-Lauch-Gemüse

Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin

•••••

Warmer Gewürzkuchen mit Nougatkern,  
serviert mit Vanillesauce und Zwetschgenröster

ca. 34,00 €

## WINTERMENÜ V\*

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste,  
Blutwurst und Rahmsauerkraut

•••••

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit  
weihnachtlichen Gewürzen  
und gebackener Garnele

•••••

Wildgoulasch mit Preiselbeerbirne,  
hausgemachte Spätzle und Rotkohl

ODER

Schweinefilet im Speckmantel gebraten, dazu  
Whiskey-Pfeffersauce, Bratkartoffeln  
und Salat

•••••

Dreierlei von der Herrencreme

ca. 31,50 €

## WINTERMENÜ VI\*

Westfälische Hochzeitssuppe

•••••

Geschmorte Ochsenbäckchen in  
Glühweinsauce, Rotkohl  
und gebratene Semmelknödel

•••••

Münsterländer Herrencreme

Ca. 23,50 €

## WAS SIE SONST NOCH WISSEN

### SOLLTEN:

Unsere Winterlich-Weihnachtlichen Menüs bieten wir Ihnen ab 6 Personen an.  
(ausgenommen Menü II, ab 12 Personen)  
(PRO GRUPPE NUR 1 MENÜ)

Gerne können Sie die Vorschläge auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern, Gänge weglassen oder hinzufügen. Natürlich sind auch alle Menüs untereinander kombinierbar

(Dessertvariation Aufpreis 1 € pro Person)

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü nach ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen.

Wintermenü I, V und VI sind als "Teller Menü" gedacht, d.h. jeder Gang wird Ihnen auf Tellern serviert. Wenn Sie den Hauptgang „Auf Platten“ serviert haben möchten, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 3 € pro Person.

Bei Reservierungen ab 15 Personen wird bis 24 Stunden vor der Veranstaltung eine verbindliche Personenanzahl benötigt, die auch Rechnungsgrundlage sein wird. Wir behalten es uns vor, bei kurzfristiger Absage oder Nicht-Erscheinen von mehr als 3 Personen eine Ausfallpauschale berechnen zu können.

Diese beruft sich auf 80% des vereinbarten Speisenumsatzes. War kein Speisenumsatz vereinbart, werden pauschal 10 € pro Person berechnet. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Wir können Ihnen keinen eigenen Raum zusagen.

In diesem Jahr können wir auf Grund des knappen Angebots und umso höherer Preise keine Gänse- und Entengerichte anbieten.

Auch alle anderen Preise sind momentan unmöglich zu kalkulieren, wir geben daher einen vorläufigen Preis an, behalten uns aber Änderungen vor.

Sie haben noch Fragen?

Sprechen Sie uns an-

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

*Familie Bild*

**Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, einen Termin zur Absprache mit uns zu vereinbaren!!**



COESFELDER TOR  
Hotel & Restaurant

☆☆☆

WINTERLICHE  
*Menüs*

emVELENSwert