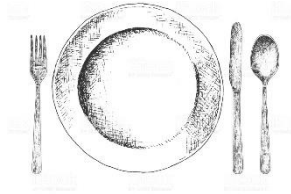




**Restaurant WILDPFERD**

# Speisen



## Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstchips und Bauchspeck 5,00 €

Deftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch & Paprika 6,00 €

Westfälische Gutshofsuppe 6,00 €  
Klare Rinderbrühe mit Fleischbällchen | Eierstich | Gemüse

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Dülmen 12,00 €  
Holzofenbrot | Senfcreme

Tafelspitzsülze | Holzofenbrot | Kräuter-Vinaigrette 12,50 €

## Für den kleinen Hunger

Westfälische Antipasti 14,50 €  
Westfälischer Schinken | Kassler | Mettenden | Leberwurst | Gewürzgurke & Kürbis  
Münsterländer Altbierkäse von der Käserei Söbbeke | Landbrot | Butter | Wacholderschnaps

Schnittkes 7,50 €  
Deftiges Bauernbrot, herzhaft belegt mit Leberwurst und Frischkäse-Schnittlauchcreme  
dazu Gewürzgurke

Großer Salatteller 10,50 €  
Ofenfrisches Brot | Vinaigrette nach Art des Hauses

mit Hähnchenbruststreifen 120g 13,50 €

Dülmener Krüstchen 12,50 €  
Deftiges Bauernbrot, Butter, Schnitzel vom Schwein und Spiegelei | Salat der Saison

## Hauptgerichte

### Spezialität des Hauses:

Westfälischer Kartoffel-Gugelhupf   kleiner Salat mit Pilzragout in Kräutersauce   <i>vegetarisch</i>	12,50 €
mit Gulasch vom Rind mit Paprika	16,50 €
mit Kartoffel-Gemüseragout   <i>vegetarisch</i>	14,50 €
mit Münsterländer Gockel in Rotwein geschmort, Speck und Perlzwiebel	14,50 €
Gebackene Brust vom Münsterländer Maishähnchen Rahmwirsing   Kartoffelstampf	16,50 €
Ganze Forelle vom Forellenhof Dülmen   mit Kräutern im Ofen gegart Zitronensauce   Kartoffel-Meerrettich-Gugelhupf	18,50 €
Westfälisches Schnitzel Hausgemachtes Schnitzel vom Schweinerücken mit Schmorzwiebeln & krossem Bauchspeck Pommes   Salat	15,50 €
Rinderroulade gefüllt mit Gurke & Speck Rotkohl   Kartoffelstampf	18,50 €
Zwiebelfleisch vom Rind Bouillonkartoffeln   Salat	15,50 €
<b>Dessert</b>	
Herrencreme 2.0 Rumparfait   Vanilleschaum   SchokoladenCrumble	8,00 €
Vanilleeis mit Kirschen und Sahne	6,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	6,50 €

# Getränke



## Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	7,00 €
Westfälisch Gin&Tonic <i>Sasse Wacholderbrand &amp; Schweppes Tonic</i>	0,2l	6,00 €
Haggi`s Drink <i>Unser Haussekt serviert im Longdrinkglas auf Eis</i>	0,2l	10,00 €
Bonotto Prosecco	0,1l	4,00 €
Sekt „Medaillon“	0,1l	4,50 €

## Bier

Bitburger Pils	0,25l   0,4l	2,40 €   3,80 €
Radler   Alster   Schmutziges	0,25l   0,4l	2,40 €   3,80 €
Schlösser Alt	0,25l   0,4l	2,40 €   3,80 €
Bitburger Alkoholfrei	0,25l   0,4l	2,40 €   3,80 €
Benediktiner Weizenbier	0,5l	4,50 €
Benediktiner alkoholfreies Weizenbier	0,5l	4,50 €

## Mineralwasser

Gerolsteiner LAUT	0,2l   0,75l	2,80 €   6,00 €
Gerolsteiner leise	0,2l   0,75l	2,80 €   6,00 €

## Alkoholfreies & Säfte

Coca Cola   Fanta   Sprite	0,2l   0,5l	2,50 €   4,50 €
Vitamalz	0,33l	3,20 €
Schweppes Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	0,2l	3,20 €
Granini Apfelsaft   Orangensaft	0,2l	3,00 €
Granini Kirschsaff   Bananen Nektar	0,2l	3,00 €
KiBa	0,4l	4,50 €

## Heißgetränke

Kaffee Creme		2,50 €
Espresso   doppelter Espresso		2,00 €   3,50 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee   Latte Macchiato		3,50 €
Heiße Schokolade		3,50 €
Glas Tee   Messmer   versch. Sorten		3,00 €
Kännchen Tee   Messmer   versch. Sorten		5,00 €

## Weine

Unser Hausschoppen <i>weiß oder rot</i>	0,2l   1l	4,50 €   18,00 €
---	-----------	------------------

### Weißwein

Weißburgunder, Weingut Margaretenhof, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	4,00 €   26,00 €
Riesling, Weingut Krieger, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	4,00 €   26,00 €
Grauburgunder, Weingut Porzelt, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	5,00 €   34,00 €
Scheurebe Ungstein, Weingut Pfeffingen, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	5,00 €   34,00 €
Sauvignon Blanc, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz, DE	0,75l	34,00 €
Pinot Blanc, Weingut Markus Molitor, Mosel, DE	0,75l	44,00 €

### Rotwein

Spätburgunder Klingenmünster, Weingut Porzelt, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	6,00 €   42,00 €
Saint Laurent, Weingut Krieger, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	5,00 €   32,00 €
Aulo Rosso, Weingut Luigi Brunetti, Toskana, IT	0,1l   0,75l	5,00 €   32,00 €

### Rosé

Rosé Neue Ernte, Weingut Porzelt, Pfalz, DE	0,1l   0,75l	4,00 €   26,00 €
---	--------------	------------------

## Schnaps – Edelbrände – Spezialitäten

Lagerkorn   Edelbrennerei Sasse	2cl	3,00 €
Wacholder   Edelbrennerei Sasse	2cl	3,00 €
Sechser   Edelbrennerei Sasse	2cl	3,00 €

*Die Münsterländer Edelbrennerei Sasse ist Weltberühmt und macht seit gut 300 Jahren ausgezeichneten Korn. Mit dem Lagerkorn entstand Ende der 1980er Jahre der erste in Eichenfässern gelagerte Korn – lange Zeit einzigartig. Korn ist nicht Ihr Ding? Dann probieren sie den Wacholderbrand oder den Sechser – einen milden Kräuterlikör.*

Schlehengeist   Brennerei Ehringhausen	2cl	3,50 €
Orangen-Eier-Creme-Likör   Brennerei Ehringhausen	2cl	3,50 €
Haselnussgeist   Brennerei Ehringhausen	2cl	6,00 €

*Seit 1962 stellt die in Werne gelegene Brennerei Ehringhausen edelsten Korn, Brände und Liköre her.*

Dortmunder Tropfen Kräuterlikör   Aug. Krämer Kornbrennerei	2cl	3,00 €
August mit dem Schlips   Aug. Krämer Kornbrennerei	2cl	3,00 €

*Den vielleicht besten Kräuterlikör der Welt, von der Traditionsbrennerei Krämer aus Dortmund, gab es früher als „Krämers Magen-Likör“ ausschließlich in der Apotheke! Heute gibt es ihn zum Glück auch ohne Rezept.*

Jubiläums Aquavit	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	2,50 €
Kümmerling	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Baileys auf Eis	4cl	4,00 €
Jim Beam	2cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow	2cl	2,50 €
Haggis Gin	2cl	4,00 €
+Schweppes Tonic	0,2l	7,00 €
Gordons Gin	2cl	3,00 €
+Schweppes Tonic	0,2l	6,00 €
Obstler <i>fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot</i>	2cl	4,00 €