

- Vorspeisen -

Antipasti-Teller

Gegrilltes, mariniertes Gemüse aus dem Essigsud,
Oliven, dazu hausgebackenes Brot
und Kräuterdip
17,80

Garnelen aus dem Ofen

Frisch aus dem Ofen, mit Knoblauch,
Chili und Kräutern
15,90

Mairübchen-Carpaccio

Hauchdünn geschnittener Mairübchen
fein mariniert mit Zitronenöl, frischen Gartenkräutern
und gerösteten Sonnenblumenkernen
8,90

- Suppe -

Erbsen-Minz-Suppe

Samtige Cremesuppe von der Gartenerbse,
abgerundet mit feiner Sahne
und frischer Minze,
dazu ofenfrisches Brot
5,80

wahlweise mit einer
Knoblauchgarnele
7,80



Sofern unsere Gäste von individuellen Allergien betroffen sind,
geben wir hinsichtlich ggf. vorhandener Allergene in unseren Angeboten
auf Wunsch sehr gerne entsprechende Auskünfte.

- Steaks vom südamerikanischen Weiderind -

Rumpsteaks, aus dem Roastbeef geschnitten,
kräftig im Geschmack, mit der typischen Fettkante.

Rumpsteak
mit hausgemachter Zitronen-Kräuterbutter,
Steakhouse-Frites und Pflücksalat
200 g · 28,50

Rumpsteak
mit Frühlingskräuterjus und Erbsenpüree
Saftiges Rumpsteak mit kräftiger Jus,
aromatisiert mit Kerbel, Schnittlauch und Petersilie.
Dazu samtiges Erbsenpüree und gebratene Schalotten
200 g · 29,80

Rumpsteak
nach Gasthaus-Art
Gebratenes Rumpsteak mit jungem Spinat
und gerösteten Walnüssen,
dazu eine leicht süßliche Balsamicojus
und Meersalzkartoffeln
200 g · 29,20

Entrecôte (Rib-Eye-Steak), aus dem Zwischenrippenstück geschnitten,
mit dem typischen Fettauge, saftig und wunderbar marmoriert
– ein Steak für echte Genießer.

Entrecôte mit Zitronenöl

Saftig gegrilltes Entrecôte, außen aromatisch geröstet,
mit hausgemachtem Zitronen-Thymian-Öl
und frischen Frühlingskräutern.
Dazu Ofengemüse und junge Kartoffeln
250 g · 38,40

Entrecôte mit Whisky-Pfefferrahmsauce

Zart gegrilltes Entrecôte
mit kräftiger Whisky-Pfefferrahmsauce,
dazu Bohnenragout
und Steakhouse-Frites
250 g · 37,50

Entrecôte Surf & Turf

Zartrosa gegrilltes Entrecôte
trifft auf Garnelen mit Knoblauch und Chili,
dazu Petersilie und knusprige Kartoffelchips
250 g · 38,90

Rinderfilet - Das Edelstück aus der Rinderlende,
besonders zart und fein im Geschmack.

Rinderfilet Frühlings-Style

Gebratenes Rinderfilet auf sautiertem Frühlingsgemüse,
mit Portweinjus
und Kartoffelauflauf
200 g · 39,90

Rinderfilet mit Kräuterkruste

Feines Rinderfilet, überbacken mit einer aromatischen Kräuterkruste,
dazu Blattspinat
und cremige Polenta
200 g · 39,80

Rinderhüfte

Fein marmoriert und herzhaft im Geschmack,
auf provenzalischem Gemüse,
dazu Meersalzkartoffeln
und Knoblauch-Chili-Butter
200 g · 26,90

- Aus der Region -

Fleischerei Goldbecker, Borgholzhausen
Besondere Fleischqualität vom Färsenrind.

Rumpsteak
250 g · 34,20

Bio-Hof Brömmelsiek, Borgholzhausen

Rumpsteak
200 g · 35,90

Entrecôte
200 g · 35,90

Flanksteak
250 g · 35,90

Zu allen regionalen Steaks reichen wir Pommes frites.

Kräuterbutter
2,10

Bunter kleiner Pflücksalat
im Weckglas
2,40



Die Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht.
Bitte geben Sie uns Ihren gewünschten Garpunkt an.

- Klassiker aus Pfanne & Ofen -

Schweineschnitzel „Champignon-Rahm“

Zartes Schweineschnitzel
mit frischen Champignons in cremiger Weißweinsahnesauce,
dazu Kroketten und Pflücksalat
22,40

Schweinerückensteak vom Teutoburger Landschwein

Saftig gebratenes Schweinerückensteak,
überbacken mit mildem Ziegenkäse,
auf saisonalem Gemüse,
dazu Thymianjus und rustikale Ofenkartoffeln
24,80

Gebratenes Zanderfilet

Saftiges Zanderfilet auf Blattspinat,
dazu cremiges Erbsen-Kartoffelpüree
und feine Weißweinsauce
28,90

Sanft gegarte Hähnchenkeule

Im Ofen schonend gegarte Hähnchenkeule
auf herzhaftem Bohnenragout,
dazu goldbraun gebratene Kartoffelplätzchen
20,90

- Pasta -

Pappardelle mit Wildragout

Breite Bandnudeln mit aromatischem Wildragout,
verfeinert mit Walnüssen
und frisch gehobeltem Parmesan
19,80

Pappardelle mit vegetarischer Bolognese

Herzhafte Gemüsebolognese auf breiten Bandnudeln,
langsam gekocht und vollmundig abgeschmeckt
14,80

- Bunte Frühlingssalate -

Kleiner bunter Frühlingssalat

mit Radieschen und frischen Kräutern
6,50

Großer bunter Frühlingssalat

frisch angerichtet
9,80

Bunter Frühlingsblattsalat

wahlweise mit:
Garnelen aus dem Ofen
15,50

kleinen gebratenen Rindersteaks
17,80

Zu allen Salaten reichen wir hausgemachtes Dressing
und frisches Brot.

- Dessert -

Mango-Creme mit Chili und Limette

Verfeinert mit frischer Limette
6,80 €

- Biere -

Herforder Pils, Alster

0,3 l · 3,30

0,5 l · 5,00

Oberbräu Hell

0,5 l · 5,00

König Ludwig Weizenbier

(hell, dunkel, alkoholfrei)

0,5 l · 5,00

Herforder Helles Dittken

0,33 l · 3,30

Pils Alkoholfrei

0,33 l · 3,30

- Alkoholfreie Getränke -

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Zitronenlimonade

0,3 l · 3,20

Schweppes

(verschiedene Sorten)

0,3 l · 3,30

Rhabarberschorle / Apfelschorle

0,3 l · 3,30

Apfelsaft / Traubensaft

0,2 l · 2,80

- Wasser -

spritzig / still

0,2 l · 2,50 €

0,75 l · 7,00 €

- Offene Weine -

Grauburgunder, trocken
Kaiserstuhl (Baden)
0,2 l · 6,40

Pinot Grigio
Hauswein
0,2 l · 5,80

Spätburgunder Rosé, halbtrocken
Moselland
0,2 l · 6,60

- Cocktails & Aperitifs -

Aperol Spritz
6,50

- Spirituosen -

Prinz Hausschnaps
3,40

Ramazzotti
3,00

Jägermeister
3,00

Wacholder
2,20

Diverse Schnäpse / Kurze
2,20



- Heiße Getränke -

Kaffee Crème
3,00

Cappuccino
3,10

Espresso
3,00

Latte Macchiato
3,50

Kaffee Latte
3,50



www.gasthaus-zurmuehlen.de