

# GUT MOSCHENHOF

HOTEL – RESTAURANT – EVENT - REITEN

---

## **Suppen**

<i>Französische Zwiebelsuppe von weissen Zwiebeln mit Käse gratiniert</i>	5,50
<i>Kürbiscremesuppe mit pochierten Landei und seinem Öl</i>	6,00

## **Vorspeisen**

<i>Rapunzelsalat mit gebackener Gutshof-Blutwurst in leichtem</i>	9,50
<i>Feigen-Senf-Dressing</i>	
<i>Waldpilz-Mandel-Tarte mit Ziegenkäse-Mousse</i>	10,50
<i>Marinierter Gewürz-Saibling mit Rote Beete-Reibekuchen und Zitrus-Frischkäse</i>	12,50
<i>Roastbeef vom Hirschrücken (rosa/kalt) mit Cumberland</i>	13,50
<i>Espuma und Kürbis-Chips</i>	
<i>Westfälischer Knochenschinken mit eingelegten Gurken</i>	6,50

## **Winterliche Salatauswahl mit Balsamico-oder Joghurtdressing**

<i>klein (als Beilage)</i>	3,50
<i>gross</i>	7,00
<i>-mit gekräuterten Roastbeefstreifen und Baumpilzen</i>	12,50
<i>-mit Putenbruststreifen und Feigen</i>	11,50
<i>-mit Honig-Ziegenfrischkäse-Mousse</i>	10,50



# GUT MOSCHENHOF

HOTEL – RESTAURANT – EVENT - REITEN

---

## ***Elsässer Flammkuchen***

<i>-mit Zwiebeln</i>	7,50
<i>-mit Speck &amp; Zwiebeln</i>	8,50
<i>-mit Camembert und Walnüssen</i>	10,50

## ***Hauptspeisen***

<i>Rheinischer Grünkohl mit Mettwurst und ABB-Senf</i>	11,50
<i>„Himmel und Ähd“ mit marinierter Hirschleber und gebratener Blutwurst in Salbeijus</i>	14,50
<i>Geschmorte Rehkeule in Preisselbeersauce mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	16,50
<i>„Steak Frites“ vom argent. Rumpsteak mit Kräuterbutter</i>	17,50
<i>Spannferkel-Karree auf Rahm-Kohlrabi mit violetten Kartoffelgnocchi in Alt-Bier-Senfcreme</i>	18,50
<i>Kap-Hecht auf der Haut gebraten auf Linsengemüse</i>	15,50
<i>Pochiertes schwarzes Heilbuttfilet auf Brokkolipüree in Safran-Mandelveloute</i>	17,50
<i>Vegetarische Maultaschen mit Pilz-und Gemüsefüllung in Gorgonzolarahm</i>	11,00

## ***Prinzen & Prinzesschen***

<i>Kleines Putensteak mit Erbsen &amp; Möhren &amp; Pommes Frites</i>	7,50
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	5,50



# GUT MOSCHENHOF

HOTEL – RESTAURANT – EVENT - REITEN

---

## ***Dessert***

<i>Flammbierte Spekulatius Creme Brulee mit Birnen-Rum-Sorbe</i>	7,50
<i>Sckokospitz mit Toffifee-Parfait an Glühwein-Sauce</i>	8,50
<i>Nougat-Auflauf (halbflüssig) mit Blutorangen-Minz-Eis</i>	8,50
<i>Kugel Limettensorbet mit Crémantsekt übergossen</i>	6,00

## ***Täglich hausgemachter Kuchen und frische bergische Waffeln***

<i>mit Natur mit Puderzucker</i>	3,50
<i>mit Heißen Kirschen und Sahne</i>	4,50
<i>mit Heißen Kirschen, Sahne und Vanilleeis</i>	5,50

