

## *Bistro im Wintergarten*

### Vorspeise

Salpicon von Melone und Traube angerichtet im Chicoréeblatt  
an Pflücksalaten in Vinaigrette, dazu Serrano-Schinken G, I, H, J, L, 3\*  
10

### Salat

Frühlingssalat mit sautierten Gemüsestreifen und  
Champignonblättern in Apfel-Vinaigrette, dazu Surf & Turf  
von der Hähnchenbrust und Garnele H, G, L, J, I, E, B  
15

### Vegan

Tortillas mit Gemüse gefüllt, dazu Kokos-Paprikaschaum  
und rote Creme von der Kidneybohne mit  
leichtem Knoblauchhauch G, I  
14

### Aus Fluss und Meer

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ angerichtet im eigenen Ring  
mit Creme fraiche, Gurke, Zwiebeln, Tomate und Radieschen  
dazu Butterbohnen und Speckkartoffeln D, G, I, 3\*, J  
17

Medaillons vom Zanderfilet kross gebraten auf Graupengemüse  
dazu Bratkartoffelstampf mit Röstspeck und  
gebräunten Zwiebeln H, D, A, I, G, 3\*  
22



RITTERGUT  
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



## *Bistro im Wintergarten*

### **Aus der Metzgerei**

Schweinefiletspitzen in Sauce Robert  
mit Speck-Zwiebel-Senf-Note, Pfannengemüse  
und hausgemachte Spätzle G, C, 3\*, I, L, A, J

19

Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle gebacken auf  
Bandnudel mit Rahmsauce von Strauchtomate und Basilikum  
und Schnittsalat in Honig-Senf-Dressing J, G, C, A, 1\*

21

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Speckbohnen und Pommes Carrée H, G, I, 3\*

24

Involtini vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmesan gefüllt  
im Serano-Schinkenmantel auf Tomaten-Kräuter-Jus  
dazu mediterranes Gemüse und Risi Bisi, G, H, I, 3\*, 1\*, I

22

### **Kindergericht**

„Kleiner Ritter“  
Hähnchen-Bruststreifen im Knuspermantel  
mit Buttererbsen und Kartoffelpüree G, C, H, E, K

7,50



## *Bistro im Wintergarten*

**Spargelzeit -**

**ab dem 02.04.2021!**

Portion frischer Stangenspargel ...

mit westfälischem Knochenschinken und gekochtem Hinterschinken  
dazu zerlassene Butter und Störmeder Kartoffeln 3\*, G  
20

mit saftigen Schweinefilet-Medaillons  
dazu Tomaten-Butter und Störmeder Kartoffeln G, I  
24

**Dessert**

-Der Frühlingsbote-  
Erdbeersalpicon an Minzcreme  
mit Crumble G, L, A, C,  
8