LANDHOTEL

Sangermann

Vorspeisen :

Sangermann's Hochzeitsuppe
klassische Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen, Eierstich,
Gemüse und frischen Kräutern, im Topf serviert
6.2o

„Potthucke“
gebratene Potthucke – Sauerländer Kartoffelgericht – mit Kräuter-Creme-fraiche
und Salatgarnitur, dazu roher Schinken **oder** Räucherlachs,
als Vorspeise 12.2o
als Hauptgericht : 16.2o

Gebackener Schafskäse
leicht pikanter Schafskäse im Pfännchen, gratiniert mit Tomaten,
Zwiebeln, Peperonie, Knoblauch und Oliven, dazu Baguette
9.5o

Salate :

Großer Salatteller
mit Sahne-Dressing **oder** Essig-Oel-Dressing und **wahlweise**

mit Medaillons vom Rind und Schwein	16.9o
Hähnchenbrust in Panko-Sesampanade und Sweet-Chili-Aioli	15.7o
Falaffelbällchen mit Honigsenf-Dipp	14.5o

Aus dem Flammkuchenofen :

Flammkuchen nach Elsässer Art
mit Creme-fraiche, Speck, Zwiebeln und
feinen Lauchziebelringen
1o.5o

Flammkuchen mediterran
mit Creme-fraiche, Schafskäse, Pesto und viel
mediterranem Gemüse
12.9o

Den Flammkuchen mediterran können Sie auch vegan bekommen !

.....

RESTAURANT

LANDHOTEL

Sangermann

Aus der Burgerbraterei :

Bastis Burger
saftig gebratenes Rindfleischpatty im Burgerbötchen mit würzigem Käse, geschmorten Honig-Whisky-Zwiebeln, hausgemachter Burgersauce, Bacon, Salat, Tomaten und Gurken, dazu Pommes-Mix und Dipp
15.9o

Veganer Burger
veganer Burger-Patty im Burgerbrötchen mit Burgersauce, Salsa-Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Nachos, dazu Pommes-frites und Dipp
14.9o

Unsere Wirtshausklassiker :

Grill-Teller
mit Rind-, Geflügel, Schweinesteaks, Bacon und Maiskolben vom Grill, dazu ein würziger Dipp, Kräuterbutter, Pommes-frites und ein bunter Salat
23.9o

Rumpsteak vom argentinischen „Black-Angus"
rose gebratenes Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln
oder mit Johannisbeer-Pfeffersauce, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und ein bunter Salat
25o gr. = 28.9o / 3oo gr. = 33.9o

Bauern-Gyros
knuspriges Pfannengyros vom Schwein mit hausgemachtem Tzatziki, marinierten Zwiebeln, Pommes-frites und Krautsalat
16.9o

Ragout von Rinderbäckchen
kräftiges Ragout von Rinderbäckchen in Portwein-Rosmarinjus, dazu Kartoffelknödel und Rotkohl
2o.9o

Hauspfännchen
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischer Paprika-Tomatensauce verfeinert mit Creme-fraiche, dazu Röstinchen und Gemüse mit Sauce-hollandaise
2o.2o

.....

RESTAURANT

LANDHOTEL

Sangermann

Aus der Schnitzelpfanne :

Krüstchen nach Art des Hauses
paniertes Schweineschnitzel auf Toast mit Spiegelei, Röstkartoffeln, ein wenig Champignon-Rahmsauce und mit Salat garniert, etwas zum satt werden
17.9o

Schnitzel-Klassiker
Schnitzel mit Pommes-Frites und einem gemischten Salat, dazu
wahlweise pikanter Pfefferrahm **oder**
milde Champignon-Rahmsauce **oder**
würzige Paprikasauce
16.9o

Brandmeister-Schnitzel
knuspriges Schweineschnitzel überbacken mit Zwiebeln, Speck, Chili-hollandaise und Käse, dazu Kartoffelspalten und ein bunter Salat
18.9o

Schnitzel „Anne“
knuspriges Schnitzel vom Schwein überbacken mit Birne, Preiselbeeren und Camembert, dazu Pommes-frites und ein bunter Salat
18.9o

Pikantes Schnitzel
knuspriges Schnitzel vom Schwein, gratiniert mit Kochschinken, Tomate, Jalapènos , Sauce-hollandaise und Cheddar-Käse, dazu Kartoffelwürfel und ein bunter Salat
18.9o

LANDHOTEL

Sangermann

Brotzeit

'Strammer Max'
westfälischer Knochenschinken auf
Landbrot mit zwei Spiegeleiern 11.9o

Brauhausteller
hausmacher Aufschnittspezialitäten auf Brot
mit Röstkartoffeln und Spiegelei 13.9o

Gemischtes „Hausmacher Schnittchen"
auf frischem Landbrot mit Blut-und Leber-
wurst, Schinken und Salami 1o.5o

„Lowwerhannes" Brotzeit
diese zünftige Jausen-Brotzeit, benannt nach dem letzten Edelherren der Burg Bilstein, bekommen Sie seit der Eröffnung des Veischeder Sonnenpfades in allen guten Restaurants des Veischedetales :
frisches Landbrot mit Blut- und Leberwurst, Salami, Käse, Gurke, Tomate und würzigem westfälischen Knochenschinken, dazu eine „Voisker Awetheike" (Kräuterlikör) 16.9o

Für unsere größten Gäste:

Schnitzel mit Pom-Fritz
dazu gibt's einen kleinen Salat 7,9o

Chicken-Nuggets, hausgemacht
mit Pom-Fritz und Salat 7,5o

Nudeln
mit Tomatensauce 5.5o

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus 5,5o

Räuberteller mit Messer und Gabel
(zum stibitzen bei Papa und Mama !)

Eiscreme

Gemischte Eiscreme
mit Schlagsahne 5.5o

"Süßer Traum"
Vanille-Bourbon-Eis mit heißen
Himbeeren und Schlagsahne 6.9o

Walnußbecher
köstliche Walnuß-Eiscreme mit Amaretto
und Sahne 6.5o

Mini-Cremissimo-Eis-Desserts

eine Kugel Eiscreme schön angerichtet mit Fruchtsauce und etwas Sahne - passt noch :

Amarena-Kirsch-Eiscreme 2.9o
oder
Walnuß-Eiscreme 2.9o

Küchen-Öffnungszeiten:
Mittags 12.oo - 14.oo Uhr
Abends 18.oo - 21.oo Uhr

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten 7 % Mehrwertsteuer für Speisen und 19 % für Getränke.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

RESTAURANT