



Museumsgaststätte - Im Weißen Ross –
Heimische Küche
Westfälisch, Lippisch, Lecker

€uro

Kleine Speisekarte

Westfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen	3,40
Zwei Reibekuchen mit Bauernschmand und geräuchertem Schnippelschinken	5,50
Heringsstipp nach Landfrauenart mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur	9,80
Westfälischer Knochenschinken auf Bauernbrot mit Salat und zwei Spiegeleier	9,30
Bunter Gartensalat mit Rohkostsalat, Sonnenblumenkerne und gerösteten Landbrotwürfeln	5,60
Überbackener Münsterländer Schafskäse auf Bauernbrot mit kleinem Salat	6,80
Hausgemachte Nudeln mit Basilikumsoße und getrockneten Tomaten und Champignons	9,20
Lippischer Pickert mit Butter, Hausmacher-Leberwurst und Pflaumenmus	6,50
Feinster Wurstebrei vom Rind und Schwein, dazu Rote Bete, Gürkchen und Salzkartoffeln	9,50
Detmolder Krustenbraten in Landbiersoße mit geschmortem Weißkohl und Kartoffeln	9,90
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Kräutersenfsoße, Champignons, hausgemachten Nudeln und kleinem Salat	12,50

Süße Leckereien

Pumpnickelkrem mit beschwipsten Dörripflaumen	4,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50
Oma´s Schokoladenterrine mit Vanillesoße	4,20

Unsere ofenfrischen Strudel

Westfälischer Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,80
Paderborner Quarkstrudel mit Vanilleeis	3,80

Täglich wechselnde Kuchenauswahl am Büffet