

Eine kleine Auswahl für Ihr Festtagsmenü

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen bei ihrer Auswahl behilflich sein. Wir beraten Sie gerne bei einer individuellen Menübesprechung und gehen dabei auf Ihre Wünsche und Anregungen ein. Denn alle hier aufgeführten Speisen sind ein kleiner Auszug der Möglichkeiten, die unsere Küche gerne für Sie zubereitet.

*All unsere Fleisch- und Wurstwaren kommen aus eigener Schlachtung. Uns ist es sehr wichtig, dass all unsere Produkte aus regionalem und nachhaltigem Anbau kommen, so wie unser Grünkohl.
Denn das liegt uns am Herzen.*



Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe
Markklöße, Möhren, Suppennudeln*

Käse-Lauch-Suppe

Ochsenschwanzsuppe

*Hühnerbrühe
Eierstich und Reis*

*Gerne bereiten wir Ihnen auch
Saisonale Suppen und Brühen zu*

*Bruschetta
Tomate, Paprika, Oliven mit Käse überbacken*

*Westfälische Tapas
frisches Paderborner Brot, Sülze-/Blut-/Leber- und Mettwurst,
Essiggurken, Mini - Frikadellen*

Hauptspeisen

Backschinken

Spezialität des Hauses (ab 20 Pers.)

*Medaillons vom Schweinefilet
in einer Pfeffersauce*

*Geschmorte Schweinebäckchen
in Altbiersauce mit Wurzelgemüse*

*Geschmorte Schweinerippe
auf Rahmwirsing*

Schlemmerpfanne

*Schweinefilet mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln
in einer Weißweinsosse überbacken*

Schnitzel (Wiener Art)

Vers. Soßen z.B. nach Jäger- oder Balkan Art

Schweinesteak

*mit Schinken und Salbei gefüllt
auf rosa Pfeffersauce*

Currywurstbombe

*mit hausgener Currysoße
und frischem Baguette*

Hauptspeisen

Vom Rind

Rinderroulade
mit Speck und Gewürzgurken

Roastbeef
mit frischen Champignons

Kalbsschnitzel

Rindergulasch

SEIT  1865
Gaststätte
Weyher
Hauptspeisen

Geflügel

*Putengeschnetzeltes mit Käse überbacken
mit Champignons, Paprika und Gurkenscheiben*

*Geflügelbruststreifen
in Champignonrahmsauce*

*Geschnetzeltes
in einer Orangen-Curry-Soße*

SEIT  1865
Gaststätte
Weyher
Hauptspeisen

Fischgerichte

*Gegrillte Lachschnitte
auf Kräutersauce*

Saisonale Angebote

Spanferkel - Grillen

*ausgesucht aus Benhausen oder Dörenhagen
(ab 50 Pers.)*

Pulled Pork

*aus eigener Herstellung
mit selbstkreierter Gewürzmischung
und drei verschiedenen Soßen, Krautsalat
und Hamburger Bun´s aus dem Hause Weyher
(ab 20 Pers.)*

Spargel

(von Ende März bis Juni)

Oktoberfestzeit

(von Mitte September bis Ende Oktober)

Weyher´s Grünkohl

(von Dezember bis ca. April)

Schlachtfest

(von Dezember bis Ende Februar)

Wildspezialitäten

(von Dezember bis März)

SEIT  1865
Gaststätte
Weyher
Beilagen

*Weyher´s hausgemachte Bratkartoffeln
(auch vegetarisch erhältlich)*

Salzkartoffeln

Risoleekartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelpüree

Serviettenknödel

Butterspätzle

Tagliatelle

Klöße

Rösti

Kroketten

Pommes

Reis

Salate

Gemischtes Salat Buffet
mit frischen Paprika, Kraut, Gurke,
Bohnen, Tomaten und hausgemachtem Dressing

Kleiner gemischter Beilagensalat

Tomate - Mozzarella

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Gemüsebeilagen

Gemischte Gemüseplatte

Erbsen

Fingermöhrrchen

Brokkoli

Blumenkohl

Rosenkohl

Kohlrabi

Sauerkraut

Apfelrotkohl

SEIT  1865
Gaststätte
Weyher
Desserts

*Vanilleeis
mit heißen Kirschen oder Himbeeren*

*Vanille-Joghurt-Creme
mit Kirschen oder Himbeeren*

Herrencreme

*Rote Grütze
mit Vanillesauce*

*Frische Erdbeeren
Saisonal von Mai bis Juli*

*Mövenpick - Eistorte
mit heißen Kirschen*

Spaghetti-Eis-Creme

*Dieses Dessert ist kein Eis, sondern eine Creme, die ähnlich wie
Spaghetti-Eis aussieht und daher diesen Namen trägt.*

*Weyher´s Apfelkuchen
mit frischer Sahne*

Verschiede Kuchen und Torten