

Weißweine

Karaffe 0,2l

Deutschland

2021 Sorgenbrecher

trocken

...unser Geheimtipp...

Silvaner & Johanniter Cuvée

Als Flaschenwein

2021 Vinuett Weiss

Cuveé trocken

Bacchus & Scheurebe

Riesling Dr. Bürklin Wolf

VDP Gutswein trocken 2019

Italien

Lugana

Il cò de Fer

Pinot Grigio

Venezia Borgo Molino 2020

Chardonnay

Venezia Borgo Molino 2020

Roséwein

Weingut Kiefer / Baden

Schmetterlinge im Bauch

Eine beschwingte Rosécuvée Feinherb

Rotweine

Karaffe 0,2l

Deutschland

2018 Vinuett Schwarz

trocken

Domina & Regent Cuvée

Als Flaschenwein

Italien

2019 Merlot

trocken

Borgo Molino

2019 Primitivo Puglia

trocken

Di San Marzano

2019 Amarone

trocken

Movano DOCG

Frankreich

Bordeaux – Château Cossieu – Coutelin

Saint Estephe

AC Bordeaux Superieur 2017

Vorspeisen & Suppen

Französisches Schneckenpfännchen

sechs Weinbergschnecken im Pfännchen, mit
Schalotten-Kräuterbutter gratiniert
dazu Weißbrotgitter

Rindercarpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind an kleinem Salatsträußchen
mit Limonenöl und Parmesan

Festtagssüppchen

kräftige Rinderkraftbrühe
mit Eierstich

Pfifferlingrahmsuppe

unter einem Sahnehäubchen

Cremesüppchen vom Iserlohner Senf

mit Zwiebeljulienne und Crôstini

...den Anfang macht...

Medaillons vom Wildschwein
unter einer Waldpilzkruste,
mit Mangold-Gemüseroulade und Kartoffelstrudel

Geschmorte Ochsenbäckchen
14 Stunden auf Niedertemperatur geschmort,
in Spätburgundersauce, eine kulinarische Spezialität,
auf leckerem Rübchengemüse,
dazu servieren wir Zwiebel-Kartoffelstampf

Halbe Bauernente
knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr
mit kräftiger Jus, an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

Für Fischliebhaber und Vegetarier

Skreifilet

Filet vom Skrei mit Krustentiersauce,
auf getrüffeltem Spinat und Safranrisotto

Steinpilz-Tortelloni

an Pfifferlingen in Rahm, geschmolzenen Tomaten,
Parmesan und Pflücksalat
- vegetarisch -

Holzrichters Salatvariation

bunter Salat mit Wildkräutern,
Oliven, getrockneten Tomaten, mariniertem Feta
und roten Zwiebeln

wahlweise mit
gegrillten Riesengarnelen

Holzrichters Klassiker

Ochsenfilet „Madagaskar“

medium gebratenes Filet vom Ochsen
an Cognac-Pfeffersauce,
mit getrüffeltem Blattspinat und Kartoffelgratin

Düsseldorfer Lendchen

drei Medaillons vom Schweinefilet unter einer Zwiebel-Senf-Kruste,
mit Wirsinggemüse, dunkler Jus und Pommes dauphine

Gutsherrensteak

medium gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind
mit Onion Rings, an Sc. Béarnaise und buntem Gemüse-Potpourri,
dazu Pommes frites

Aus eigener Jagd...



Veserder Wildtopf

eine Spezialität unseres Hauses. Edelragout vom frisch erlegten Wild mit geheimen Gewürzen in Rotwein-Waldpilz-Sauce, dazu servieren wir hausgemachte Klöße, Apfelkompott und Preiselbeeren



Braten vom Schwarzkittel

das heimische Schwarzwild treibt sein Unwesen rund um Vesperde. Es durchwühlt und rodet Wiesen und Felder um an eiweißreiche und natürliche Nahrung zu gelangen. Durch seine urige Lebensart wird der Wildschweinbraten zum Genuss. Wir servieren ihn mit Apfelrotkohl, geschwenkten Pfifferlingen, Portweinsauce und Pommes dauphine



Wildschweinpfeffer

dieses Rezept kannte nur unsere Großmutter und wird seit 4 Generationen weitergegeben. Eine dunkle Einbrenne verleiht dem Ragout eine besondere Note, mit Wirsinggemüse, Waldpilzen aus der Pfanne, Kräutern und handgeschabten Spätzle wird es serviert

Traditionell

Veserder Krüstchen

Traditionsschnitzel in luftiger Panade mit Champignons
in Rahm, Spiegelei, Salatgarnitur und Pommes frites

Filetspitzen in Rahm

zarte Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in
Champignonrahm mit Pommes dauphine
und einem Salat mit Joghurtdressing

Gerne können Sie jedes Gericht zu den Öffnungszeiten bis 13.45 (am Wochenende) und am Abend bis 20.30 Uhr bestellen, am Sonntag nimmt unsere Küche Ihre Bestellungen bis 18.30 entgegen.
Bei Änderungen oder Umbestellungen innerhalb eines Gerichtes, erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.
Gerne helfen wir Ihnen, bei Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.

Dessert

Eis und Heiß

zart schmelzendes Vanilleeis mit heißen
Kirschen, Sahne und Haselnusskrokant

Nuss an Nuss

große Kugeln feinstes Walnusseis mit
einem Schuss Eierlikör, Nüssen und Sahne

Crème brûlée

mit Erdbeersorbet

Joghurt-Feige

crémiges Joghurtmousse mit Feigenconfit,
dazu in Sangria eingelegte Feigen
und Honigknusper

Überraschungsdessert

Entdecken Sie hier, mit welchen bekannten,
aber auch neuen, kreativen Ideen
unsere Patisserie Sie überraschen möchte