

Aperitif

Gin Tonic	6,50€
Lillet meets Wildberry	6,00€
Aperol Spritz	5,00€
Vollmers Eierlikör	2cl 2,00€
als „Geschenk“ zum Mitnehmen 250ml / 10,00€	

Schlüsselmenü

Couvert

Gruß aus der Küche

„Vollmers“ geräucherte Tomatensuppe | Wildkräuterpesto | Pamesan

**Irish Herford Flat Iron | Kartoffelstampf | Speck | Zwiebeln |
Rotweinsöße**

Selbstgemachte Mousse **33,00€**

Vorspeisen

Wildrahmsüppchen [vom Wildschwein | Hirsch | Reh] | Gin **6,50€**

„Vollmers“ geräucherte Tomatensuppe | Pamesan | Pesto **6,50€**

Kalbsconsommé | verlorenes Ei | frische Kräuter **8,50€**

**Wildkräutersalat | Himbeer Honig Vinaigrette | Kirschtomaten |
Sprossen** **6,50€**

Wildkräutersalat | Beilagen Salat **3,50€**

Avocado | Kuhlendahler Ei | Pankopanade | Olivenöl | Nüsse **10,00€**

**Grillkäse aus dem Wndrather Tal | Trauben Chutney | Wildkräutersalat
|**

Nüsse | Kirschtomaten | Beeren **10,00€**

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Vollmers Fritten **8,00€**

**Kinder Burger – Beef Patty | Tomaten | Käse | Vollmers Fritten | BBQ
Soße** **10,00€**

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker **6,50€**

Klassiker

Kröstchen Langenhorster Stube

**Panierte Schweinelachsschnitzel | Bratkartoffeln | Bacon |
Spiegelei** 14,50€

Alternativ von der Hähnchenbrust 16,50€

**Zarte Hähnchenbrust | Guacamole | Süßkartoffel Fritten | Parmesan
Wildkräutersalat** 17,00€

Schlüsselgericht 2019

**Jägerschnitzel 2.0 | panierte Schweinelachsschnitzel | Gnocchi |
Pilzrahmsoße | Beilagen Salat** 16,00€

unsere BBQ Soßen auch zum Mitnehmen 250ml / 5,50€

Smoker | Burger [Burger Bausatz: jeden Mittwoch & Donnerstag]

**Beef Burger 260g | medium | Käse | Tomate | Gurke | BBQ Soße |
Senf | Mayo | mariniertes Wildkräutersalat | Vollmers Fritten** 16,50€

**Pulled Beef Burger | Bacon | Cheddar | eingekochte Zwiebeln |
Aioli | Vollmers Fritten** 16,50€

**Cesar Burger | Hähnchenbrust | Aioli | Tomate | Bacon | Parmesan
Süßkartoffel Fritten** 16,50€

**Spareribs | 3h smoken | 2h kochen | 1h glasieren |
Vollmers Fritten | Krautsalat** 16,50€

**Smokerplatte: Spareribs | gefüllte Hähnchenbrust | pulled Beef
Vollmers Fritten | Aioli | Krautsalat** 18,50€

Wild & Co

Vom Smoker:

Wildschwein Fatty Jalapeño Cheddar Süßkartoffel Fritten Feigermamelade Wildkräutersalat Beeren	24,00€
Wildschwein Burger eingekochte Zwiebeln Bacon Aioli BBQ Soße	16,50€
Hirsch Roulade [gefüllt mit Maronen, Zwiebeln, Speck] Semmelklöße Rote-Bete-Salat	22,00€
Rehrücken Gnocchi bunte Bio Möhren Rotweinsoße	22,00€

Steaks

DIETER MEIER ARGENTINA BEEF STRIP LOIN

Vollmers Fritten Cafe de Paris Butter	220g 29,00€ oder 320g 43,00€
Rumpsteak vom Jungbullen	220g 20,00€ oder 320g 30,00€
Jungbullen Rinder Hüfte	220g 18,00€ oder 320g 27,00€
Irish Hereford Flat Iron	
Kartoffel - Stampf [Speck & Zwiebeln] Rotweinsoße	25,00€

Zum Rumpsteak oder Hüfte servieren wir entweder Knoblauchbrot, Vollmers Fritten von der klassischen gelben Kartoffel oder Fritten von der Süßkartoffel.

Wünschen Sie außer unseren hausgemachten BBQ - Soßen zusätzlich Café de Paris Butter (leichte Knoblauchnote) oder Pfeffersoße, so äußern Sie diesen Wunsch.

Gegart werden die Steaks unter Vakuum im Wasserbad.

Um ihnen den letzten Schliff zu geben, werden sie in der Pfanne bei starker Hitze angebraten. So, genug geschrieben - lassen Sie es sich schmecken.

Vegetarisch | Vegan

**Semmelknödel | Pilzragout | frische Kräuter | marinierter
Wildkräutersalat** **14,50€**

**Veganer Burger | Hirse | Gemüse | Sprossen | Tomaten |
Wildkräutersalat |**

Süßkartoffel Fritten **16,50€**

**Gnocchi | bunte Bio Möhren | Nüsse | Kirschtomaten | Kräuter |
Rote-Bete-Salat** **14,50€**

Dessert

Bayerische Creme | Mango Püree | Beeren **6,50€**

Duo vom Mousse | Zartbitter Schokolade | weiße Schokolade |

Fruchtpüree | Beeren **7,50€**

Käse vom Schepershof
10,00€