

Mittagstisch



Fasanencremesuppe
mit Bruststreifen u. Schinkenchip
5.50

Zartes Ragout vom Reh
in leckerem Preiselbeersaucenfond
Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle
14.50

Gebratene Wildschweinkeule
Wacholderrahmsauce, gefüllter Pfirsich,
Rosenkohl mit gebräunter Butter
Kartoffelknödel
14.50

Kleines Wildgericht: „Wilddiebsteller“
Hirschkalbsmedaillon auf Rösti
mit gebackener Apfelscheibe und Calvadossauce
Preiselbeeren und Spitzkohl in Sahne
14.80

Halbe Gutshof-Ente
Holundersauce mit Spitzkohl
in Sahne und Knödel
16.50

Mittagstisch



Knusprig gebratene Gänsebrust

Saucenfond, mit gefülltem Nuss-Marzipanbratapfel
Apfelrotkohl, etwas Rosenkohl,
Kartoffelknödel oder Kroketten
19.80

Winterzeit: Grünkohlzeit

Pikante Grünkohlsuppe mit Speck
und Scheiben vom Rauchende
4.50

Westfälischer Grünkohl mit Bratkartoffeln

mit Bregenwurst 11.50
mit Kasseler 12.50
mit Bauchfleisch 9.80
mit Kasseler, Bregenwurst, Bauchfleisch 14.90

**Alternativ können Sie zum
Grünkohl auch Kartoffeln bestellen**

Unsere Herbstaktion

Zu allen Gerichten bieten wir eine Kraftbrühe mit Dessert
zum Aufpreis von 4.80 € an

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,00 € Aufpreis



Kraftbrühe Markklöße, Eierstich und Gemüsestreifen	4,20
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum	4.50
Norw. Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Kartoffelplätzchen, Blatt-Salatanlage	10.20
Bandnudeln „La Venezia“ Mediterranes Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit gebratenen Champignons und Parmesanspänen	12.20
<hr/>	
Marktfrauen-Salatteller: bunte Blatt-Salatvariation mit Dressings und marinierten gemischten Salaten , Baguette und Kräuterbutter	9.80
Als Salatteller „Americano“: mit gegrillter Hähnchenbrust	12.50
<hr/>	
3.) Schweineschnitzel mit frischen geschmorten Pilzen in Rahmsauce Pommes Frites, Salatauswahl	14.90
Als Schnitzel „Wiener Art“	12.50
4.) Feinschmecker – Teller: 3 Schweinefilets, Sauce Hollandaise, mit gebuttertem Gemüse umlegt, Drieborst´s Spezi­alsauce, Kroketten	15.90
kleine Portion mit 2 Filets	13.90
5.) Unser Rumpsteak „Cafe de Paris“ , Kräuterbutter, Grilltomate Drieborst´s Spezi­alsauce, Pommes Frites, Salatauswahl	19.50
6.) Platte nach „Art des Hauses“ 2 Schweinefiletmedaillons und 1 arg. Rindersteak auf geschmorten Pilzen, Drieborst´s Spezi­alsauce, Berner Rösti, Salatauswahl	17.50
7.) Kikok-Hähnchenbrust vom Grill auf leckerer Curry-Fruchtsauce, Kroketten, Salatauswahl	13.40
8.) Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce, Kartoffeln, Salatauswahl	16.00
Als kleinere Portion	14,00

Drieborsts Spezi­alsauce: (Sauce Hollandaise Art mit Kräutern)
Bei Beilagenänderungen berechnen wir 1.00 € Aufschlag



Unsere Schweinefleischprodukte beziehen wir aus Ostwestfalen,
Fisch wird von einem Fischhändler geliefert,
Bei Rindfleisch verarbeiten wir arg. Steakhausware,
Geflügel aus dem Paderborner Land. Die Gemüse und Salate sind aus der Region

Sorgenloser Genuss durch Aufzucht ohne Antibiotika

Die schonende Fütterung und Aufzucht macht die Tiere weniger krankheitsanfällig als konventionelle Masthähnchen. Der Einsatz von Antibiotika ist ausgeschlossen.

**Mehr Geschmack durch langsames Wachstum,
Kikok-Futter enthält weniger Fett und Protein.**

Die Reduktion des Energiegehaltes im Futter wirkt wie eine Diät. Der Kreislauf wird entlastet, das Fleisch wird fester und aromatischer.

Auszug aus unserer Speisekarte.
Auswahl kann saisonal variieren.

Stand: 17.11.2017

Änderungen vorbehalten

Druck & Layout: annen-media.de, brakel 0 52 72 - 390 360



Gasthaus Drieborst
Familie Wilhelm Drieborst
Pyrmonter Straße 37
37671 Höxter-Godelheim

Fon 0 52 71 - 23 01
Fax 0 52 71 - 3 43 48
info@gasthaus-drieborst.de
www.gasthaus-drieborst.de