

## Suppen und Vorspeisen

„zum Einstimmen und Auslöffeln“

---

### Westfälische Kraftbrühe

Markklößchen|  
Eierstich|  
Gemüseperlen | 5.20

### Strauchtomatencremesuppe V

Fruchtige Tomatencremesuppe  
mit Kräutern und Basilikumhaube|5.50

### Kürbis-Apfelcremesuppe v

mit Ingwer| Kürbiskernöl| Walnüsse 5.50

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

## Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

### Der Garnelen Teller

1 Dutzend Garnelen in Knoblauchöl zubereitet | Aioli-Dipp | Blattsalate  
und dazu Baguette |11.50

### Kürbis-Ravioli| V

Hausgemachte Ravioli  
Hokkaido Kürbis| Parmesanschaum  
Salbeibutter  
16.50

### Gebratene Kürbiswürfel V

Kürbisrösti| mit  
Mozzarella überbacken |  
9.50

### Rote Bete Carpaccio V

Trüffelöl| Limettensaft,  
Wildkräutersalat |  
Kürbiskerne|  
geröstetes Landbrot|  
Kräuterbutterrosette | 8.50

### Ziegenkäse V

Ahornsirup| gratiniert|  
Blattsalate| Walnüsse  
weißes Balsamico Dressing|  
ofenfrisches Baguette. | 12.80  
kleine Portion | 9.50

## Fangfrische Fischgerichte

„Nachhaltig und regional“

---

### Saiblingsfilet

Kürbiswürfel|Dampfkartoffeln|  
Blattsalatteller 18.50  
kleinere Portion | 16.90

### Fischplatte

„Fang des Tages“

3 Verschiedene Fischfilets|  
Kräuterbutter  
Dillsauce| Grill-Sommer-Gemüse|  
Bratkartoffeln| 21.00

man sagt: „Fisch soll schwimmen“

unsere Weinempfehlung: Endinger Vulkanfelsen

Weingut Graf von Kageneck aus Baden

Rivaner-Trocken

Spritzig, fruchtig, wie ein Rivaner sein sollte

Karaffe 0.2 l 5.20

Flasche 0.75 l 18.60

Unsere Empfehlung nicht nur für Fischgerichte!

\*\*\*\*\*

## Driehorst`s Salat-Auswahl

Salate, wie sie der Garten hergibt: Wir stellen Ihnen eine Salat-Auswahl zusammen mit Rohkost und marinierten Salaten und Hausdressing, mit Kräuterbutter und Baguette

als Marktfrauen-Salatteller, knackig und gesund | 10.80

als Salatteller „Americano“ | gegrillte Hähnchenbrust| 14.80

als Beilagensalat zu Ihrem Hauptgericht | 4.80

## Spezialitäten

### Grillteller „Spezial“

Schweinefiletmedaillon  
Pfefferrahmsauce |  
Rinderfiletmedaillon  
Kräuterbutter |  
Geflügelbrust  
Driehorst „Spezialsauce“ |  
Broccoli | Mandeln |  
Berner Rösti | 19.50

### Platte nach „Art des Hauses“

Schweinefiletmedaillons |  
Rinderfiletmedaillon |  
geschmorte Pilze | Rahm  
Berner Rösti | Salatauswahl | 19.50

Kikok - Hähnchenbrust  
Kürbisragout | Kürbissauce  
Rösti | 15,90

## Unsere besondere Empfehlung

Kalbs-Filet |  
überbacken mit Ziegenkäse | Kräutercremolata  
Kürbis-Rösti | sautierter Kürbis | Kürbissauce  
24,80

### Kennen Sie schon Latino?

1 Kugel Vanille, überzogen mit Espresso und Milchschaum  
4.20

### Unser Mini Dessert im Weckglas:

mal dies, mal jenes, feines Süßes  
(unser Servicepersonal informiert Sie gern)  
4.20

# Driehorst`s Steaks vom Weiderind

## Rumpsteak "Förster Art"

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak |  
geschmorte Champignons  
Kräuterbutter | Bratkartoffeln  
Salatauswahl | 24.90

## Rumpsteak "Küchenchef"

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak  
Kräuterbutter | Röstzwiebeln |  
gebratene Cherrystrauchtomaten  
Steak-House Pommes |  
Salatauswahl. | 24.50

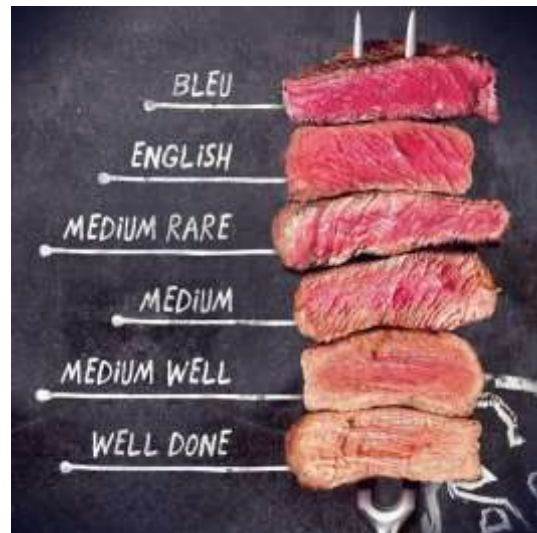
## Lady Pfeffer-Filetsteak

180 g Filet vom Mittelstück |  
pikante tasmanische Pfeffer-Sauce |  
Bohnen im Speckmantel  
Kroketten |  
24,90

Als Herren Teller mit  
240 g Filetsteak | 28,50

Wählen Sie Ihr Steak wie sie es am liebsten mögen.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium gebraten. Alle Grammangaben vom Rohgewicht



## Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Steak

Oberrimsinger Attilafelsen  
vom Weingut Kageneck, Spätburgunder-Trocken

Karaffe 0.2 l 5.40  
Flasche 0.75 l 19.80

# Regional Westfälisch



## Schweineschnitzel

mit geschmorten Pilzen in  
Rahmsauce | Steak-House Pommes  
Salatauswahl | 16.90

## Waidmannsteller

2 Schweinefiletmedaillons | geschmorte Champignons |  
Driehorst „Spezialsauce“  
Berner Rösti  
Salatauswahl | 15.50

### Zusätzliche Beilagen zu Ihren Hauptgerichten:

Hausgemachte Kräuterbutter	1.50
Sauciere Pfeffersauce	2.50
Schmorzwiebeln	2.50
geschmorte Champignons	3.50
Portion Kroketten	3.50
Portion Pommes	3.50
Portion Gemüse	4.00
Portion Bratkartoffeln	4.00
Portion mediterranes Gemüse	4.50
Sauciere Driehorst Spezialsauce	2.50
(Sauce Hollandaise Art mit Kräutern)	

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie zusammengestellt, bei  
Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 2.00

Driehorst's leckerer

## **Kürbis- Burger**

**200 g Rinder-Burger | heimisches Rind  
gebratener Kürbis | Blattsalat**

**Bacon | Cheddar-Käse |**

**hausgemachter roter Zwiebel-Dipp |**

**Dinkel Brötchen |**

**Steakhouse Pommes |**

**Cole -slaw Salatanlage |**

**13.80**

\*

## **Vegetarischer**

## **Kürbis Burger**

**200 g Kürbis-Patty**

**zwischen Kürbis-Rösti**

**Tomate | rote Zwiebel**

**Salat | Cheddar**

**Gurke**

**Steakhouse Pommes**

**Dipp**

**12.50**