

Suppen und Vorspeisen

„zum Einstimmen und Auslöffeln“

Westfälische Kraftbrühe

Markklößchen|
Eierstich|
Gemüseperlen | 5.50

Strauchtomatencremesuppe V

Fruchtige Tomatencremesuppe mit
Kräutern | Basilikum | Sahne | 5.50

Fasanencremesuppe

Sahnehaube| Schinchenchip 6.80

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

Der Garnelen Teller

Garnelen in Knoblauchöl zubereitet | Aioli-Dipp | Blattsalate und
dazu Baguette | 14.50

Vorweg | Vegetarische Speisen

Rote Bete Carpaccio V

Trüffelöl| Kräuter Pesto
Salatgarnitur|
Gerösteter schwarzer und weißer
Sesam| Landbrot|
Kräuterbutterrosette | 9.50

Ziegenkäse V

Ahornsirup| gratiniert|
Blattsalate| Walnüsse
weißes Balsamico Dressing|
ofenfrisches Baguette | 14.80
kleine Portion | 11.50

Winter-Gemüse-Bowl|Vegan

Gemüse aus dem Wok | Teriyakisauce
gebratene Nudeln | 16.80

Markt-Gemüse-Bowl

mit Rote Bete und Ingwer-Karotten
Falaffel Balls| 19.50

Bandnudeln „La Venezia“

mit Pesto und mediterranem Gemüse
geschmorte Pilze,
gehobelte Parmesanspäne | 16.50

Wintersalatschüssel V

Feld- | Blattsalate|
Nüsse| Kerne| Honig-Senf Dressing
Croutons| Baguette| | 16.00

„Nachhaltig und regional“

Fischplatte

„Fang des Tages“

3 verschiedene Fischfilets|
Mediterranes Schmorgemüse
Kräuterbutter|
Bratkartoffeln| 23.00

Saiblingsfilet vom Grill

glaciertes Gemüse|
Dillsauce|
Butterkartoffeln|22.00

man sagt: „Fisch soll schwimmen“

unsere Weinempfehlung: Hunn vom Löss
Grauburgunder

Weingut Hunn , Gottenheim, Baden
Spritzig, fruchtig,
Karaffe 0.2 l 6.20
Flasche 0.75 l 22.90

Unsere Empfehlung nicht nur für Fischgerichte

Driehorst`s Salat-Auswahl

Salate, wie sie der Garten hergibt: Stellen Sie sich am Büffet eine Salat-Auswahl zusammen mit Rohkost und marinierten Salaten und Hausdressings, mit Kräuterbutter und Baguette

als Marktfrauen-Salatteller, knackig und gesund | 13.80 V

+ gegrillte Hähnchenbrust| 4.20

als Beilagensalat zu Ihrem Hauptgericht | 5.50

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie zusammengestellt, pro Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 2.00

Genussmomente

Grillteller „Spezial“

Schweinefiletmedaillon

Pfefferrahmsauce |

Rinderfiletmedaillon

Kräuterbutter |

Geflügelbrust

Driehorst „Spezialsauce“ |

Broccoli | Mandeln |

Berner Rösti | 22.00

Platte nach „Art des Hauses“

Schweinefiletmedaillons |

Rinderfiletmedaillon |

geschmorte Pilze | Rahm

Berner Rösti | Salatauswahl | 22.00

Mandel-Poulardenbrust

Madras-Currysauce | gegrillte Ananas

Kroketten | Salatauswahl | 18.00

Unsere besondere Empfehlung

Schweinefilet | Bacon

überbacken mit Ziegenkäse auf Pesto-Bandnudeln

Marktgemüse

23.80

Als kleine Portion mit 2 Filets 20.80

Kennen Sie schon Latino?

1 Kugel Vanille, überzogen mit Espresso und Milchschaum

4.40

Unser Mini Dessert im Weckglas:

mal dies, mal jenes, feines Süßes

(unser Servicepersonal informiert Sie gern)

4.20

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie
zusammengestellt, pro Beilagenänderung berechnen wir
einen Aufpreis von 2.00

Driehorst`s Steaks vom Simmentaler Weiderind

Rumpsteak „Förster Art“

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak|
gebratene Champignons|
Kräuterbutter |
Salatauswahl | 29.00

Rumpsteak „Küchenchef“

(250 g) Grilltomate
Röstzwiebeln|
Driehorst „Spezialsauce“ |
Salatauswahl| 28.50

Pfeffer-Filetsteak

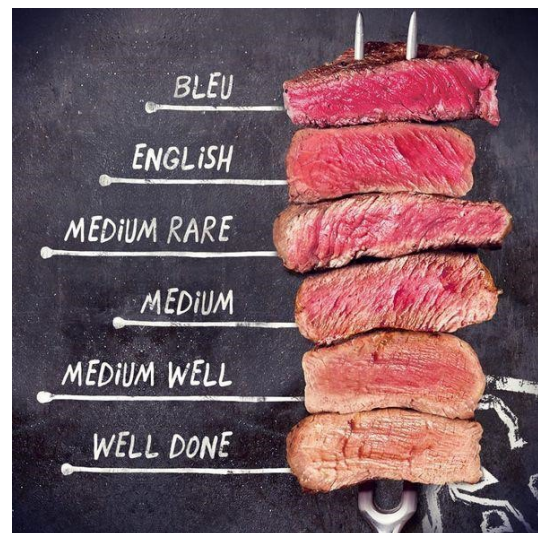
250 g Filet vom Mittelstück|
pikante tasmanische Pfeffer-Sauce|
Prinzessbohnen |31.00

*

Wählen Sie Ihr Steak wie sie es am liebsten mögen.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium gebraten.

Alle Grammangaben vom Rohgewicht



Wählen Sie zu Ihrem Steak eine dieser Kartoffel-Beilagen:

**Bratkartoffeln, Kroketten oder
Steak -House Pommes**

Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Steak

**Oberrimsinger Attilafelsen
vom Weingut Kageneck, Spätburgunder-Trocken**

Karaffe 0.2 l 6.20

Flasche 0.75 l 22.90

Regional Westfälisch

Schweineschnitzel
mit geschmorten Pilzen in
Rahmsauce | Steak-House Pommes
Salatauswahl | 17.50

Schnitzelpfanne: 3 kl. Schnitzel
Pilzrahmsauce | Zwiebeln |
Spiegelei |
Bratkartoffeln | Salatauswahl | 19.80

Waidmannsteller

2 Schweinefiletmedaillons | geschmorte Champignons in Rahm |
Driehorst „Spezialsauce“ |
Berner Rösti | Salatauswahl | 17.50

Zusätzliche Beilagen zu Ihren Hauptgerichten:

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

Diese Beilagen sind nur möglich in Verbindung mit Hauptgerichten

Couvert Gedeck 2.50 (zusätzlicher Teller)

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie zusammengestellt, pro
Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 2.00

Driehorst's leckerer **Burger: Unser Klassiker**

200 g Rinder-Burger | heimisches Rind
Blattsalat | hausgemachter Dipp |
Bacon | Cheddarkäse |
rote Zwiebeln | Dinkel Brötchen |
Steakhouse Pommes | Cole-slaw Salatanlage |
16.80

„Big Geis“ Burger: Der Raffinierte V

Gebackener Ziegenkäse mit Honig gratiniert |
geschmorte Champignons | Gemüse |
Blattsalat | Zwiebel-Dipp | Dinkel Brötchen |
Steakhouse Pommes |
14.90

WIR SIND
**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE



Gänsezeit Knusprig gebratene Gänsebrust

Saftig und zart



Saucenfond mit Majoran, Apfelring mit Preiselbeeren
Johannisbeer-Rotkohl, etwas sautierter Rosenkohl,
geschmelzte Kartoffelknödel oder Krokette

29.80

*

Unsere Gänsebrust wird sous vide gegart: bei 80 Grad schonend 10 Stunden im Ofen und anschließend knusprig im Backofen vollendet

Herzlich Willkommen

**Wir begrüßen Sie recht herzlich im
Gasthaus Driehorst.**

**und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Räumen
Das Gasthaus Driehorst ist seit dem Jahr 1878 im Besitz der Familie
In der 4. Generation wird es von den Brüdern Wilhelm und Helmut Driehorst
mit Ihren Familien und Mitarbeitern geführt. Während dieser Zeit wurde es
laufend renoviert, modernisiert und erweitert.**

**Um CO² zu reduzieren: 2014 Einbau eines Blockheizkraftwerks
und Umstellung auf Gas**

**Unsere familiären Wurzeln bestimmen unsere bodenständige westfälische
Küche. Das Gasthaus Driehorst steht für
Genuss, Tradition und Heimatverbundenheit.**



**Unsere Servicemitarbeiterinnen Karola Güthoff und Beate Surmann
.....vom Feld in den Mund
genießen Sie unsere ausgesuchten Gerichte mit
Fleisch und Gemüse aus dem Kulturland Kreis Höxter
Regional, saisonal ,mit internationalen Einflüssen...**

**Dieses heißt für uns zunächst einmal Qualität und ein gutes Preis-
Leistungsverhältnis.**

und Nachhaltige Landwirtschaft

**„Regional“ bedeutet für uns auch der Bezug zum Land und zur Region.
Das Rind und Strohschwein vom regionalen Züchter gehört ebenso dazu,
wie die Gans aus dem Pommerschen Land, Burgerfleisch von Hecker,
Pilze aus der Region, Eier aus Tietelsen,
Salat und Tomaten aus Godelheim vom Helle Bauer
Spargel vom Spargelhof Laer in Senden, Käse aus Deutschen Käsereien,
Sollinger Wild,
MSC Räucherfisch und Fischfilets, das Geflügel aus Delbrück und, und, und...**

Nur was es hier nicht gibt, müssen wir eben heranschaffen.
Von selbst versteht sich auch, dass internationale Einflüsse unsere Küche prägen. Schließlich wollen wir ja für unsere Gäste nur das Beste!

Regionale Spezialitäten vom Wild und Geflügel

Zartes Wildragout vom Hirsch

in leckerem Preiselbeersaucenfond | Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle / 17.50

*

Hirschkalbsbraten „Diana“

In eigener Jus mit Pilzen | gefüllte Preiselbeer-Birne |
Apfelrotkohl | Kroketten / 22.50

*

Diana als kleinere Portion 19.80

*

Rehrücken „Baden Baden“

im ganzen, rosa gebraten und tranchiert | mit karamellisierter Kirsch-
Maronensauce | gebutterter Rosenkohl | Mandel-Kroketten / 29.50

*

*

Wild-Duett

Hirschmedaillon und Rehnüßchen | Birne, Preiselbeeren
Cranberry-Sauce | Mandel-Kroketten | Salatteller / 23.50

*

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Bio Rotwein aus Apulien:

Zensa Primitivo Bio IGT Puglia

(Geschmack von Kirschen, Schokolade und einem Hauch schwarzem Pfeffer)

Karaffe 0.2 ltr 6.80 / Flasche 0.75 ltr 24.90

1/2 Bauern-Ente

mit eigenem Saucenfond

Apfelrotkohl, Kartoffelknödel

21.80

*

Winterzeit: Grünkohlzeit

Westfälischer Grünkohl, Bratkartoffeln

mit Bregenwurst 16.50

mit Kasseler 16.50

mit Kasseler und Bregenwurst, 17.90

* Alternativ können Sie zum Grünkohl auch Kartoffeln bestellen