

## Suppen und Vorspeisen

„zum Einstimmen und Auslöffeln“

### Westfälische Kraftbrühe

Markklößchen|  
Eierstich|  
Gemüseperlen | 5.50

### Strauchtomatencremesuppe V

Fruchtige Tomatencremesuppe mit  
Kräutern | Basilikum| Sahne | 5.50

### Kürbiscremesuppe vom Bio Hokkaido

mit Ingwer| Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne| 6.80

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

### Der Garnelen Teller

Garnelen in Knoblauchöl zubereitet | Aioli-Dipp | Blattsalate und  
dazu Baguette | 12.50

## 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 | 13.80  
kleine Portion | 10.50

### Gebratene Kürbiswürfel V

#### Reibplätzchen |

Mozzarella | überbacken | 10.50

### Kürbis „Raviolini“

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis und  
Ricotta gefüllt | gebratene  
Kürbiswürfel| 15,80

### Herbstsalat

Blattsalate| Balsamico Dressing  
Gebratene Pilze| Tomaten  
Baguette| Olivenöl | 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 | 11.80 V

als Salatteller „Americano“ | gegrillte Hähnchenbrust| 15.20

als Beilagensalat zu Ihrem Hauptgericht | 5.20

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 | 21.00

### Delbrücker Poulardenbrust

Poulardenbrust vom Grill |

Kürbisrisotto | Salatauswahl | 18.00

## Unsere besondere Empfehlung

Schweinefilet | Bacon

überbacken mit Käse aus der Nieheimer Käserei |

Kürbisrisotto

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

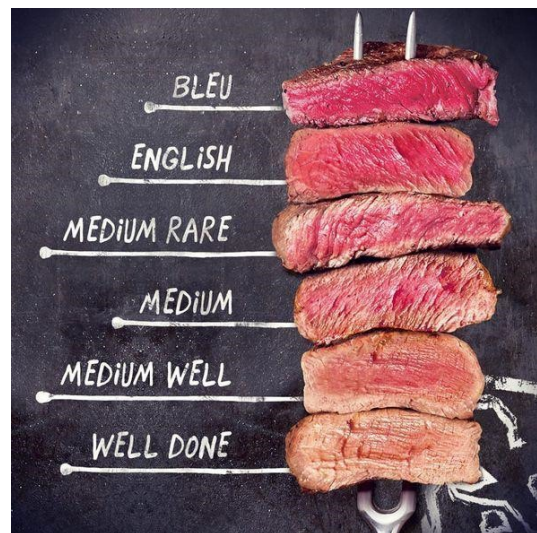
## Pfeffer-Filetsteak

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

**Wählen Sie zu Ihrem Steak eine dieser Kartoffel-Beilagen:**

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

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 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 Kroketten	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

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!

## 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| Kürbis |**

**Blattsalat| Zwiebel-Dipp|**

**Dinkel Brötchen|**

**Steakhouse Pommes|**

**14.90**

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



## **Herzlich Willkommen**

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

**und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
in unseren Räumen**

**Das Gasthaus Driehorst ist seit dem Jahr 1878  
im Besitz der Familie Driehorst.**

**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 CO<sup>2</sup> 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**

## Regionale Spezialitäten vom Wild und Geflügel

### **Fasanencremesuppe**

mit Fasanenbruststreifen | Sahnehaube und Schinkenchip / 6.80

\*

### **Zartes Wildragout vom Hirsch**

in leckerem Preiselbeersaucenfond | Apfelrotkohl,  
hausgemachte Spätzle / 17.50

\*

### **Hirschkalbsbraten „Diana“**

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

\*

Diana als kleinere Portion 19.80

\*

### **Rehrücken „Baden Baden“**

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

\*

### **Unser kleines Wildgericht: „Wilddiebsteller“**

120 g Hirschmedaillon mit gebratenen Hokkaido Kürbiswürfeln | Calvadosauce |  
Preiselbeeren | Rosenkohl | Rösti | 18.50

\*

### **Wild-Duett**

Hirschmedaillon und Rehnüßchen |  
Cranberry-Sauce | Mandel-Krokette | 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**