

Suppen

„zum Einstimmen und Auslöffeln“

Westfälische Kraftbrühe

Markklößchen|

Eierstich|

Gemüseperlen | 5.50

Strauchtomatencremesuppe V

Fruchtige Tomatencremesuppe mit

Kräutern | Basilikum | Sahne | 5.50

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

Vorspeisen |

Kleine Brotauswahl

mit Aufstrichen

4.00

Der Garnelen Teller

Garnelen in Knoblauchöl zubereitet | Aioli-Dipp | Blattsalate und

dazu Baguette | 14.50

Unsere Grüne Seite:

Veggi und Vegan

Bandnudeln „La Venezia“ V

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

*

Ziegenkäse V

**Ahornsirup | gratiniert | Blattsalate | Walnüsse |
weißes Balsamico Dressing | ofenfrisches Baguette | 14.80**

*

Markt-Gemüse-Bowl

Rote Bete | Ingwer-Karotten Falaffel Balls |

Markt Gemüse | Chipotle Dipp | 19.50

„Big Geis“ Burger: Der Raffinierte V

Gebackener Ziegenkäse | Honig gratiniert |

geschmorte Champignons | Gemüse | 

Blattsalat | Zwiebel-Dipp | Dinkel Brötchen |

Fischplatte

„Fang des Tages“

3 verschiedene Fischfilets|
Mediterranes Schmorgemüse
Kräuterbutter|
Bratkartoffeln| 23.00

man sagt: „Fisch soll schwimmen“

unsere Weinempfehlung: Hunn vom Löss

Grauburgunder

Weingut Hunn , Gottenheim, Baden

Spritzig, fruchtig,

Karaffe 0.2 l 6.50

Flasche 0.75 l 23,90

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

oder 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“ |

Bohnen | Mandeln |

Berner Rösti | 22.00

Platte nach „Art des Hauses“

Schweinefiletmedaillons |

Rinderfiletmedaillon |

geschmorte Pilze | Rahm

Berner Rösti | Salatauswahl | 22.00

Poulardenbrust | Mandeln

Safransauce | 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

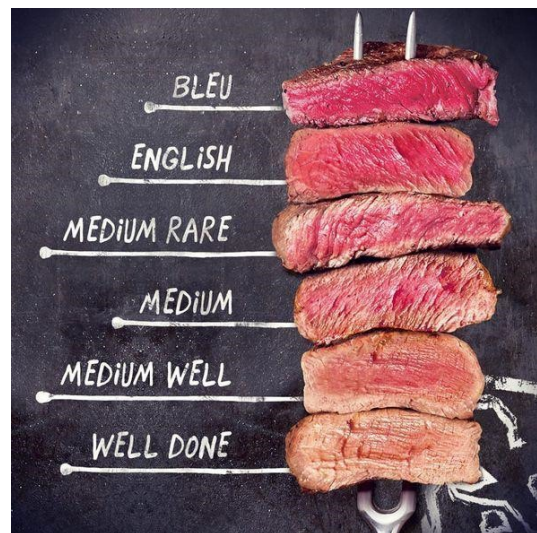
Pfeffer-Filetsteak

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

Wählen Sie 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

Hunn vom Löss Weingut aus Gottenheim
Spätburgunder Rotwein-Trocken,

Karaffe 0.2 l 6.80
Flasche 0.75 l 24.90

Regional

Westfälisch

Schweineschnitzel

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

Schnitzelpfanne:

3 kl. Schnitzel
Pilzrahmsauce | Zwiebeln |
Spiegelei |
Bratkartoffeln | Salatauswahl | 21.80

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	4.50
Portion Kroketten	4.00
Portion Pommes	4.00
Portion Gemüse	5.50
Portion Bratkartoffeln	4.50
Portion mediterranes Gemüse	5.50
Sauciere Driehorst Spezialsauce	2.50
(Sauce Hollandaise Art mit Kräutern)	

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

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
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!