

Abendkarte

Westfälische Kraftbrühe nach altem Rezept

köchelt unsere Kraftbrühe stundenlang auf dem Herd
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüseperlen

4.80

Strauchtomatencremesuppe

mit Kräutern und Basilikumhaube

5.50 V

Pfifferlingschaumsuppe

mit Sahnehaube und Croutons

5.50 V

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

Vorspeisen, **Vegetarisches** und kleine Gerichte

Der Garnelen Teller

1 Dutzend Garnelen in Knoblauchöl zubereitet mit
Aioli-Dipp an Blattsalaten und dazu Baguette

10.50

Räucherlachsrose

auf hausgemachten Rösti,

an Honig-Dijonsendipp

dazu ein Salatbouquet mit Vinaigrette

10.50

Pfifferlinge „mediterran“

frische Bandnudeln in Pesto
geschwenkt, mit gebratenen Pfifferlingen gegrillte Garnelen

16.50

Gebratene Pfifferlinge

auf Reibeplätzchen mit Tomate
und Mozzarella überbacken

8.50

Rote Bete Carpaccio V

mit Trüffelöl, Limettensaft, Wildkräutersalat und
Sonnenblumenkernen,
geröstetem Landbrot, Kräuterbutterrosette

7.50

Ziegenkäse V

mit Ahornsirup gratiniert, auf Blattsalaten,
weißes Balsamico-Dressing mit Walnüssen,
dazu ofenfrisches Baguette.

12.80

als kleine Portion 9.50

Fangfrische Fischgerichte „Nachhaltig und regional“

Fluss-Zanderfilet

auf der Haut gebraten Zitronen-Dillsauce,
gebratene Pfifferlinge, Blattsalatteller
& Dampfkartoffeln

18.50

als kleinere Portion 16.90

... gut essen, trinken,
feiern und übernachten

Fischplatte

Felchenfilet und Zanderfilet
vom Grill auf gebratenem Sommer-
Gemüse, Kräuterbutter, 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 !

Rührei mit Pfifferlingen

Bratkartoffeln, Salatauswahl

14.50

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

9.80

als **Salatteller „Americano“**
mit gegrillter Hähnchenbrust

13.80

als **Beilagensalat**
zu Ihrem Hauptgericht

4.50

Unser Mini Dessert im Weckglas:

Bayrisch Creme mit Heidelbeeren

3.80

Kennen Sie schon Latino?

1 Kugel Vanille, überzogen mit Espresso und Milchschaum

3.80

Spezialitäten

Grillteller „Spezial“

Schweinefiletmedaillon mit Pfefferrahmsauce
Rinderfiletmedaillon, Kräuterbutter,
Hähnchenbrustmedaillon, auf „Driehorst Spezialsauce“
Mandel-Brokkoli, Berner Rösti
19.50

... gut essen, trinken,
feiern und übernachten

Platte nach „Art des Hauses“

Schweinefiletmedaillons und Rinderfiletmedaillon
mit geschmorten Pilzen in Rahm Berner Rösti, Salatauswahl
18,80

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, geschmorte Pfifferlinge, Bratkartoffeln
16.50
+ Salatteller 3.50

Pfifferlingsteller

Kikok - Hähnchenbrust vom Grill mit geschmorten
Pfifferlingen, a la creme-Sauce, Rösti, Blattsalate
14,90

Schweinefilet im Baconmantel

überbacken mit Ziegenkäse, karamellisiertes
Sommergemüse, Bandnudeln in Pesto geschwenkt
19,80

Rumpsteak * "Förster Art"

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak vom Rinderrücken
mit geschmorten Pfifferlingen, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln, Salatauswahl

24.90

Rumpsteak "Küchenchef"

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Röstzwiebeln, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln,
Salatauswahl

23,00

Lady Pfeffer-Filetsteak

180 g Filet vom Mittelstück, Sauce mit tasmanischem
Pfeffer und Cognac abgeschmeckt, Steak-House Pommes,
Salatauswahl

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 ÄÜßERN,
WIRD IHR STEAK
MEDIUM GEBRATEN.

ENGLISH

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE

ALLE GRAMMANGABEN VOM ROHGEWICHT



Schweineschnitzel

mit geschmorten Pilzen in Rahmsauce,
Steak-House Pommes, Salatauswahl

15.90

Westfälischer Kalbstafelspitz

„Sous Vide“ gegart, mit grüner Kräutersauce und frisch
geschabter Meerrettich, Sommergemüse

Trüffel-Kartoffelstampf

16.50

Waidmannsteller

2 Schweinefiletmedaillons

mit geschmorten Champignons

Driehorst „Spezialsauce“

Berner Rösti, Salatauswahl

14.50

Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Steak

Oberrimsinger Attilafelsen

vom Weingut Kageneck, Spätburgunder-Trocken

Karaffe 0.2 | 5.40

Flasche 0.75 | 19.80

Zusätzliche Beilagen zu Ihren Hauptgerichten:

Hausgemachte Kräuterbutter	1.50
Sauciere Pfeffersauce	2.50
Schmorzwiebeln	2.50
geschmorte Champignons	2.50
Portion Kroketten	3.00
Portion Pommes	3.00
Portion Gemüse	4.00
Portion Bratkartoffeln	3.50
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

Unsere besondere Empfehlung:

Christophers leckerer

Pfifferlings- Burger

180 g Rinder-Burger vom heimischen Rind
geschmorte Pfifferlinge, Blattsalat
Bacon, Cheddarkäse
hausgemachter roter Zwiebel-Dipp
im Dinkel Brötchen
mit Steakhouse Pommes
Cole -slow, Salatanlage
11.80

Pulled Chicken-Burger

zarte Hähnchenbruststreifen
Bacon, Mango Chutney Dipp
Blattsalat, Cheddarkäse
im Dinkel Brötchen
mit Steakhouse Pommes
11.80