

# Classics



*Liebe Gäste,*

*wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem  
Restaurant Classics.*

*Lassen Sie sich von einer Auswahl Internationaler  
Speisen mit einem Hauch Westfälischer Tradition  
von unserem Küchenteam unter der Leitung von  
Pascal Sattler verwöhnen.*

*Die Qualität unserer Speisen liegt uns sehr am  
Herzen.*

*Für uns ist es selbstverständlich frische, regionale  
und saisonale Produkte zu verwenden.*

*Unser Serviceteam unter der Leitung von Pierre  
Brune steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite.*

*Unser Anspruch ist es, gute Gastgeber zu sein!*

*Unser Anspruch ist es,  
gute Gastgeber zu sein!*

# Classics



## Suppen

Wildkraftbrühe  
mit Pfannkuchenröllchen  
und frischen Kräutern

4,90€

Getrüffelte Waldpilzessenz  
mit Hirschravioli

5,90€

Kürbis-Ingwer-Suppe vom Hokkaidokürbis  
mit Saté-Spieß

5,50€

## Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse  
auf Apfel-Carpaccio,  
an frischem Feldsalat und Walnüssen

7,50€

## Salatauswahl

Bunter herbstlicher Salatteller

5,90€

wahlweise mit

Fetakäse und getrockneten Tomaten 7,50€

mit knusprigen Putenbruststreifen 8,50€

Alle Salate servieren wir mit Brot und einem der  
folgenden Dressings: Joghurt-Dressing, Preiselbeer-  
Dressing, Balsamico-Dressing

Unser Anspruch ist es,  
gute Gastgeber zu sein!

# Classics



## Typisch Westfälisch

„Westfälisches Krüstchen“

Schweineschnitzel

mit Spiegelei und buntem Salat

12,90€

Wildgulasch

mit glasierten Zwetschgen,

dazu hausgemachte Spätzle

14,80€

Geschmorte Hirschroulade

an Preiselbeer- Specksauce

mit Rosenkohl und Dauphinekartoffeln

19,90€

## Hauptgerichte

Schweinefilet unter einer Thymianhaube,

dazu Steckrübengemüse

und gebratene Drillinge

16,80€

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Topinambur-Püree

mit Roter Beete

und krossem Baconchip

18,50€

Unser Anspruch ist es,  
gute Gastgeber zu sein!

# Classics



Rumpsteak 300g  
vom südamerikanischen Weiderind  
an Pfefferrahmsauce,  
dazu Röstitaler und ein gemischter Salat  
23,90€

Wiener Kalbsschnitzel  
mit Preiselbeeren und Limette,  
dazu Bratkartoffeln und Blattsalate  
18,90€

## Vegetarisch

In Butter gebratene Serviettenknödel  
an Waldpilzen in Rahmsauce  
9,90€

Pappardelle  
an herbstlichem Gemüse,  
in fruchtig, scharfer Sauce  
10,50€

## Dessert

Pumpernickel Parfait  
mit beschwipsten Zwetschgen  
5,80€

Unser Anspruch ist es,  
gute Gastgeber zu sein!

Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf  
und Soester Pumpernickel  
7,90€