

HEIMATWOCHEN

im Juni: Westfälische Küche

Genießen Sie köstliche Gerichte aus der Heimat unseres Küchenchefs Thomas Fritz – einem waschechten Sauerländer und Westfale.

Westfälisches Pfefferpotthast – *Lieblingsgericht des Küchenchefs Thomas Fritz*

Rindfleischwürfel in gebundener Brotsauce
mit schwarzem Pfeffer abgerundet
dazu Kartoffelstampf und rote Beete Salat 19,50 €
Gluten, Sellerie, Laktose

Forellenfilet nach Sauerländer Art – *eine echte westfälische Spezialität*

im Pumpernickelmantel
gebraten auf Apfel-Lauch-Sauce
dazu Schnittlauchkartoffeln 22,50 €
Gluten, Laktose, Fisch

Dicke Bohnen (Eintopf) – *Rezept nach Oma Mimi*

in Zwiebel-Speck-Sauce mit geräucherter Mettwurst
und Kartoffelwürfel 14,50 €
Laktose, Sellerie

Arme Ritter (Dessert) – *ein Klassiker, der immer passt*

Eingeweichtes Toastbrot mit Ei gebraten,
mit Zimtucker und Vanilleeis 6,50 €
Laktose, Gluten, Ei



Genuss aus der Heimat

Unsere Küche überrascht Sie jeden Monat mit „kulinarischen Heimatwochen“. Dabei stehen besondere Gerichte aus den Herkunftsländern unserer Köche auf der Speisekarte. Traditionell oder neu interpretiert – lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. Den Anfang macht **Küchenchef Thomas Fritz** als waschechter Sauerländer und Westfale, der mit deftigen Klassikern aus der Küche überzeugt.

