

### Vorspeisen

1) 1 Scheibe "Westfälische "Potthucke" 4,60  
mit Schinken, Brot und Butter

2) Geräuchertes Forellenfilet "NELSON" 6,00  
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

### Suppen

3) Rinderkraftbrühe mit Einlage 2,80

4) „Französische Zwiebelsuppe“ 4,90  
mit Käse überbacken

### Salate

6) Salatteller mit Fetakäse 6,50

7) Salatteller mit Geflügelbruststreifen 9,50

### Spezialitäten des Hauses

8) Höhenflugteller" Rührei mit gek.Schinken 9,50  
Röstkartoffeln, Salatteller

9) Sauerländer Kräuterpfannekuchen mit 9,50  
Speckstreifen und Kopfsalat

10) "HAUSMACHER PLATTE" 8,50  
Blut-, Leber-, Mettwurst (eigene Schlachtung)  
Schinken Brot und Butter

11) "WESTFÄLISCHE POTTHUCKE" 10,00  
mit Mettwurst, Schinken, Brot und Butter

12) "MÖLLSIEPENER KRÜSTCHEN" 12,50

13) Schweinefilet „Ländlich“ im Schinkenmantel 18,50  
mit Rahmsauce, Salatteller  
und Kartoffelkroketten

14) „Bauernomelette“ Röstkartoffeln mit 10,00  
Mettwurst, Zwiebeln und  
Kopfsalat in Rahm

15) „Mixed Grill“ verschiedene 19,00  
Medaillons  
auf Röstkartoffeln und Champignons,  
dazu reichen wir einen Salatteller

### Vom Schwein

16) Schweineschnitzel „Jäger Art“ 13,00  
in Pilzrahmsauce mit Salatteller  
und Pommes frites

17) Schweineschnitzel „Sauerländer Art“ 14,00  
mit glasierten Zwiebeln, Salatteller  
und Röstkartoffeln

22) Schweinefilet „schwäbisch“ mit Pilzrahmsauce 18,50  
auf hausgemachten Eierspätzle,  
dazu reichen wir einen Salatteller

### vom Rind

23) Rumpsteak "Hofmeister“ mit Kräuterbutter, 19,50  
Salatteller und Röstkartoffeln

24) Rumpsteak „Strindberg“ mit Senfzwiebelkruste 21,50  
Salatteller und Röstkartoffeln

25) Rumpsteak „Möllsiepen“ mit Champignons, 21,50  
Pfefferrahmsauce, Salatteller und  
Kartoffelkroketten

### Geflügelgerichte

27) Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ 14,00  
in Pilzrahmsauce mit hausgemachten  
Eierspätzle  
dazu reichen wir einen Salatteller

28) Putensteak „Berner Art“ mit Tomate und Käse 15,00  
überbacken, Salatteller  
und Kartoffelkroketten

### Fischgerichte

30) Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 16,00  
in Speck gebraten, Salatteller und  
Petersilienkartoffeln

31) Sauerländer Forelle „Müllerin Art“ 14,50  
in brauner Butter gebacken,  
Salatteller und Petersilienkartoffeln

34) Sauerländer Forelle filiert „Riesling“ 15,50  
auf Gemüsestreifen in Wein pochiert  
dazu reichen wir zerlassene Butter  
einen Salatteller und Petersilienkartoffeln

### Kleine Gerichte

35) Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken, 10,50  
Ananas und Käse überbacken,  
dazu reichen wir einen Salatteller

38) „Ladytoast“ Putensteak auf Toast mit 12,00  
Ananas, Pfirsich, Eierlikör und  
Sc. Hollandaise überbacken  
dazu reichen wir einen Salatteller

### Vegetarische Gerichte

39) Käsespätzle „Art des Hauses“ 10,00  
dazu reichen wir einen Salatteller

40) Grünkernbratlinge „Herren Art“ 14,00  
mit frischen Champignons,  
Röstkartoffeln und Salatteller

### Kalte Speisen

43) Schinkenschnittchen gekocht 7,00

44) Schinkenschnittchen roh 7,00

46) gemischtes Käseschnittchen 7,00

**Haben sie eine Feierlichkeit**  
wir haben den passenden Rahmen  
ob in unserem Wintergarten  
mit herrlichem  
Blick zum Ebbegebirge  
oder  
in unserem Restaurant  
ein festliches Menü,  
ein kalt/warmes Büffet

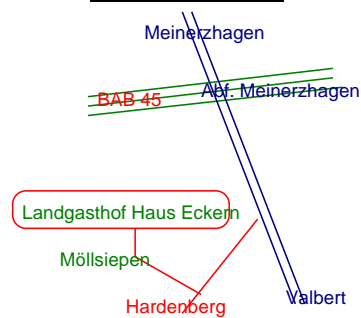
**Für Ihren Empfang zu Hause**  
empfehlen wir Canapés

**Für Ihre Feier außer Haus**  
bieten wir unseren Büffetservice an  
kalt oder warm  
**wir beraten sie gern**

**Spezielle Angebote für Busse**

**Bei Ernährungsschwierigkeiten**  
berät sie gerne unser  
Diätkoch, diätisch geschulter Koch (IHK)  
Küchenmeister Friedrich Wilhelm Eckern

**Anfahrtsskizze**



Alle Preise in € inclusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Stand Juli 2016



**Kalte Platten**



**festlich gedeckter Tisch**



**Kaltes Büffet**



**Haus Eckern**

Möllsiepen 2  
58540 Meinerzhagen  
Tel.02358/90900  
FAX.02358/909090

Webseite: [www.haus-eckern.de](http://www.haus-eckern.de)  
e-mail: [landgasthof@haus-eckern.de](mailto:landgasthof@haus-eckern.de)

**Unsere kleine Karte**  
Alle Gerichte auch zum mitnehmen

**Öffnungszeiten Restaurant:**

täglich durchgehend warme Küche  
von 11.30 Uhr - 20.30 Uhr  
nachmittags zusätzlich frische Waffeln  
Dienstag ist unser Ruhetag  
Unser Restaurant ist geeignet  
für Feierlichkeiten aller Art  
Unser Partyservice liefert Ihnen  
zu jedem Anlaß,  
das passende Gericht.