

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
- 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 Medaillons 19,00
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

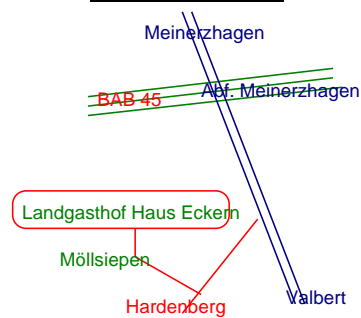
Für Ihren Empfang zu Hause
empfehlen wir Canapés

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
e-mail: 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.*