

## Aperitifs

Sekt „Hausmarke“		
Sekt mit einem Schuss...	Bio Rhabarbersaft	3,90
	Holunderblütensirup	3,90
	Creme de Cassis	3,90
Sherry (dry, medium, cream)		3,50
Martini dry		3,50
Aperol Spritz 0,2		7,50
Hugo 0,2		7,50
Lillet Wild Berry 0,2		7,50
Lillet Rouge 0,2		7,50
Limoncello Spritz 0,2		7,50
Green Spritz 0,2		7,50
Campari Orange 0,2		7,50

## Drivers Aperitif

Sekt - alkoholfrei – 0,1		3,50
Virgin Wildberry 0,3		6,00
Virgin Hugo 0,3		6,00
Virgin Aperol 0,3		6,00
Virgin Limoncello Spritz 0,3		6,00

## Hausgemachte Winter Limos auf Eis

Cranbeery – Rosmarin		4,50
Holunder – Minze		4,50

# Vorspeisen

Zweierlei Crostini Tomate – Basilikum & Avocado Salsa	7,90
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse karamellierte Nüsse   Birnenspalten	11,90
Pastrami - hausgeräucherte Scheiben von der Rinderbrust aus unserem BBQ Smoker marinierte Wildkräuter   Preiselbeer – Relish	12,90
Burrata Caprese Italiensicher Frischkäse auf Romana – Tomaten   Rauke Natives Olivenöl   Meersalz mit Serranoschinken	12,50 15,40
Rindercarpaccio mit Trüffelöl Rucola   gerösteten Pinienkernen   grober Parmesan	12,90

# Suppen

Kürbis – Ingwersuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Schwarzbrotcroutons	6,90
Klare Steinpilzessenz mit Griessnocken	7,50

# Unsere Gästeliebliche

Knuspriges Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce   Kroketten	18,90
Grillteller „Bad Minden“ Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel, Grillwürstchen Grüne Bohnen   Grilltomate   Bratkartoffeln   Kräuterbutter	22,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb Bratkartoffeln   kleiner Salat	23,90

# Hauptgerichte

Spinat – Ricottabällchen auf herzhaftem Tomatensugo Parmesan	14,90
Hausgemachte Trüffelravioli   Trüffelsauce Parmesan   Kirschtomaten   geröstete Pinienkerne   Rucola	15,90
Rotbarbe an einer Safransauce Mediterranes Schwenkgemüse   Tagliatelle	21,90
Gebratene Scampi mit Bandnudeln in Olivenöl   Knoblauch und Kirschtomaten	22,50
Barbarie Flugentenbrust an Cassis Sauce Kirschrotkohl   Klöße	22,90
Tagliata di Manza Entrecote (180g) frisch gebraten, in dünne Scheiben gelegt auf Rucola, mit Pinienkernen, Kirschtomaten und grobem Parmesan	21,90
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinsauce Wurzelgemüse   Kartoffelmousseline	22,90

# Wilde Zeiten

Zartes Wildschweinfilet – rosa gebraten – an Cassis Sauce Kirschrotkohl   Klöße	24,90
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce Kirschrotkohl   Klöße	24,90
Knusprige Gänsekeule mit Gänsejus Kirschrotkohl   Klöße	26,90

## Gänseessen (nur auf Vorbestellung)

Unsere braun gebratene Gans ca. 5 KG für 4 Person mit Gänsejus   Kirschrotkohl   Klöße   Bratapfel auf Wunsch am Tisch tranchiert	130,00
---	--------

Gänse Lieferservice & Gans to Go

Wir liefern ab dem 01.11. bis einschließlich den 21.12.	130,00
---	--------

22.12. - 24.12. - kein Liefer- & Abholservice

25.12. - Abholung zwischen 12:00 - 13:30 Uhr & 17:00 - 18:30 Uhr möglich	149,00
--	--------

26.12. - Abholung zwischen 12:00 - 13:30 Uhr & 17:00 - 18:30 Uhr möglich	149,00
--	--------

Alle Bestellungen benötigen einen Vorlauf von mindestens 48 Stunden.

Die Lieferung innerhalb von 4 km (ab Hotel Bad Minden, Portastraße 36) berechnen wir mit 10,00 € pauschal, jeden weiteren Kilometer berechnen wir mit 1,20 €.

# Steakkarte

Zu allen Steaks reichen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und einen kleinen Salatteller

Das kleine Rumpsteak vom Black Angus Beef 180 g	21,90
Das große Rumpsteak Vom Black Angus Rind 250 g	25,90
Saftiges Rib – Eye Steak Aus dem Zwischenrippenstück, 250 g gut marmoriert und kleinem Fettauge	27,90
Filet Mignon Rinderfilet 180 g gewürzt mit besonderer Pfeffermischung	27,90
Rinderfilet 250 g gewürzt mit besonderer Pfeffermischung	32,90

## Beilagen dazu:

Belgische Fritten	3,50
Bratkartoffeln	3,80
Grüne Bohnen mit Speck	3,90
Mediterranes Grillgemüse	3,80
Pfefferrahmsauce	3,20
BBQ Sauce	2,70
Knoblauchbrot	2,50

# Burger

## Bad Minden Burger

180 g argentinisches „Angus Beef“

Schmelzkäse | Tomate | Gurke | Zwiebeln

und unsere „Smoked BBQ Salsa“ – nach geheimer Rezeptur 13,90

+ belgische Fritten rot/weiß 3,50

## „Cheese Burger“

180 g argentinisches „Angus Beef“

doppelter Schmelzkäse | pikante Cheese-Salsa | Tomate |

Jalapenos | Röstzwiebeln

14,40

+ belgische Fritten rot/weiß 3,50

## „Veggie Burger“

Green Patty | Tomatensalsa | Grillgemüse |

Gratinierter Fetakäse und Pesto

13,90

+ belgische Fritten rot/weiß 3,50

# Salat

Großer, gemischter Salat mit unserem Hausdressing | Gurke, Paprika  
in den folgenden Variationen

Gebratene Hähnchenbruststreifen | Parmesan 13,50

Gebratene Streifen vom BlackAngus Rind | Parmesan 15,90

10 Stck. Gebratene Scampis in Knoblauchöl 18,50

Falafelbällchen 13,50

# Kindergerichte

Hähnchennuggets mit Pommes frites rot / weiß	7,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites rot / weiß	8,90
Nudeln mit Tomatensauce	6,50

# Dessert

Sorbet – hausgemachtes Eis auf Fruchtbasis mit Winzer Sekt <sup>l</sup> aufgegossen (bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten)	6,50
Eingekochte Zwetschgen Mit hausgemachtem Zimteis und Vanillesauce	7,90
Zweierlei Profiteroles Halbgefrorene Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse auf Beerensauce	7,50
Schokoladen Malheur Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Bourbon – Vanilleeis	8,90

## Biere

Barre Pils 0,25 l	3,20
Barre Pils 0,4 l	4,20
Roter Baron 0,25 l	3,50
Roter Baron 0,39 l	4,50
Schneider Hefeweizen 0,5 l	5,20
Alsterwasser 0,25 l	3,20
Alsterwasser 0,4 l	4,20
Barre Naturtrüb, alkoholfrei 0,33 l	3,60
Weizenbier alkoholfrei l 0,5 Ltr.	5,00
Alkoholfreies Bier   0,33 l Jever Fun	3,60

## Wein (offener Ausschank)

	10 cl	20 cl	25 cl
2021 Grauburgunder l Meiser l Rheinhessen	3,20	6,00	7,20
2021 Riesling l Jakob Jung l Rheingau	3,50	6,50	6,80
2021 Sauvignon Blanc l Schloss Ortenberg l Baden	3,40	6,40	7,60
2021 l Rosado, Castilla Leon, Spanien	3,20	6,00	7,20
2021 l Merlot Colli Euganei DOC Italien,	3,20	6,00	7,20

## Alkoholfreie Getränke

Fritz Cola / light 0,2	3,30
Orangina Limonade 0,2	2,80
Spezi 0,2 l	3,10
Apfelschorle   0,2 l	3,20
Apfelschorle   0,4 l	4,80
Goldberg Tonic Water/Bitter Lemon   0,2 l	3,20
Carolinen Mineralwasser   still oder prickelnd   0,25	3,20
Carolinen Mineralwasser   still oder prickelnd   0,75 l	6,90



## Heißgetränke

Café Creme	3,20
Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,90
Ristretto	2,60
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schokolade (hell und dunkel)	3,80
Tee (verschiedene Sorten) Glas	3,00

## Obstbrände

### **von der Feinbrennerei Prinz aus Österreich 2 cl**

„Hausschnap“	3,50
Alte Marille	4,50
Alte Williams Birne	4,50
Alte Himbeere	4,50
Alte Zwetschge	4,50
Alte Haselnuss	4,50

## Grappa & Aquavit 2 cl

Scavi & Ray	3,90
Nonino Grappa Il Merlot	4,50
Nonino Grappa Barrique	4,50
Linie Aquavit	3,50
Jubiläums Aquavit	3,50
Malteser Aquavit	3,50

## Kräuterbitter / Likör & Schnäpse

Jägermeister	2,90
Ramazotti	4,50
Baileys	3,50
Sambuca	3,50
Ouzo	3,50
Hiller Moorbrand	3,00
Meyer´s Bitter	3,50