

Typische, ostwestfälische Speisen des Restaurants „Victoria“

„Moahlzeiten out de heumsken Kücken“
(„Mahlzeiten aus der heimischen Küche“)

Senner Hochzeitssuppe
nach Oma Käthe's überliefertem Rezept
mit Eierstich, Klößchen und Rinderbrühe € 4,50

Hövelhofer Grautebohnen
(große, dicke Bohnen aus Oma's Garten)
mit Speck und Sennekartoffeln mit Butter überträufelt € 8,80

Himmel und Erde
mit hausgemachter, gebratener Blutwurst,
Stampfkartoffeln mit Weweraner (PB) Garten-Äpfeln € 9,50

Sülze
von der Spanferkelschulter eines westfälischen Landschweines,
mit Senne-Bratkartoffeln, Speck der hiesigen Landschweine
und gemischtem Salat aus heimischem Gartenanbau € 9,50

*Ob Rosé, Rot- oder Weißwein:
Ein edler Tropfen ist immer ein guter und
willkommener Begleiter zu kulinarischen Leckerbissen.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Victoria Förster und ihr Team des Hotels und Restaurants Victoria



Typische, ostwestfälische Speisen des Restaurants „Victoria“

Senneforelle
aus dem Wasser des Furlbach's (Stukenbrock-Senne),
auf Wunsch auch filetiert, auf Kohlrabigemüse,
dazu gebackene Sennekartoffeln € 13,90

Sauerbraten – westfälisch (ohne Rosinen!)
auf Rotkohl aus der Soester Börde und Sennekartoffeln € 12,90

Roulade vom Senne'r Ochs,
Rotkohl aus der Soester Börde und Salzkartoffeln € 12,00

Oma Käthe's kleine „Schnitzelken“
mit gebratenen Apfelingen, Bratkartoffeln und Salatbeilage € 11,50

Rehrücken
im Pumpernickelmantel mit Holundersauce,
Kürbis-Lauch-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln € 23,90

Tagessuppe oder Dessert
auf Wunsch zu einem Hauptgericht € 4,00

Un nu noch wat chans Besonderett to iat'n: Nachspeise für Leckermäuler:

Westfälische Quarkspeise
mit Pumpernickel und Kirschen € 4,50

*Ob Rosé, Rot- oder Weißwein:
Ein edler Tropfen ist immer ein guter und
willkommener Begleiter zu kulinarischen Leckerbissen.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Victoria Förster und ihr Team des Hotels und Restaurants Victoria

