



# LIPPISCHES EDELHERREN MENÜ



## Vorspeisen

### „LIPPISCHER PICKERT“ - TRADITIONELL -

regionale Spezialität - hausgebacken!  
Kartoffel-Hefetaler mit Rosinen gebacken,  
dazu reichen wir klassisch:  
lippische Leberwurst,  
Butter und Rübenkrautsirup.

oder

### „LIPPISCHE KARTOFFELSUPPE“

mit herzhaften  
Speckwürfeln und  
frisch gehackter Petersilie

## Hauptspeisen

### „BRAUMEISTERTELLER“

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Detmolder Landbiersoße.  
Dazu Specksauerkraut  
und würzige Bratkartoffeln.

oder

### „THUSNELDA SALAT“

bunt gemischte Blattsalate  
mit Möhrenstreifen, Gurken  
und Tomaten,  
mariniert mit Detmolder  
Bier-Honig-Senf-Dressing.  
Dazu Hähnchenbruststreifen,  
serviert mit verschiedenen  
frischen Früchten und Beeren.  
Dazu reichen wir Baguettebrot.

### „GEBACKENE SCHWEINSHAXE“

kross gebacken, aus dem Ofen!  
Mit Detmolder Landbiersoße, Specksauer-  
kraut und würzigen Bratkartoffeln.

## Dessert

### „DETMOLDER BIERAPFEL“

in Bierteig gebackene Apfelringe  
mit Vanilleschaum.

### 3-GANG-MENÜ

1 x Vorspeise,  
1 x Hauptgang,  
1 x Dessert

Preis pro Person

**34,90 €**