



Herzlich Willkommen
Im Westfälischen Hof
-seit 2001

Genießen Sie unsere Spezialitäten – mit Liebe zubereitet und serviert, wie
es die dalmatinische Gastfreundschaft verlangt.
Willkommen und guten Appetit!"

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Es ist Spargelzeit

Portion frischer deutscher Stangenspargel

mit Drillingen | zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

22 €

mit gemischter Schinkenauswahl

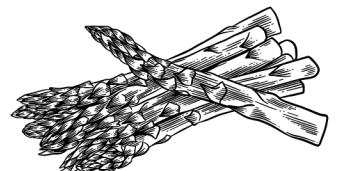
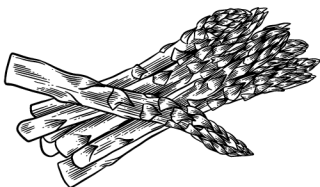
27 €

mit Schnitzel "Wiener Art"

29 €

mit Lachsfilet

34 €



Speisekarte

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

6 €

Französische Zwiebelsuppe

gratiniert

6 €

Brot & Aioli für 2 Personen

8 €

Flambierter Ziegenkäse

Feigensenf | Weintrauben | Brot

10 €

VESTVÄLISCHER HOV

Gebackener Camembert

Brot | Preiselbeeren | Pfirsich | Salat

15 €

Als Vorspeise: 8€

Original Kroatischer Bohneneintopf

Kidney Bohnen | Möhren | Brot | Salat

15 €



Thai- Curry

Reis | Grillgemüse | Erdnüsse | Mango-Kokos -
Currysauce

17 €



Speisekarte

FISCH

Rotbarschfilet

Remouladensauce | Bratkartoffeln | Salat

18 €

Lachsfilet

Sauce Bénaise | Grillgemüse | Baked Potatoe |
Sour Cream

21€

GRILLSPEZIALITÄTEN

Cevapcici

Djuwetschreis | Zwiebeln | Ajvar | Salat

15 €

Leber

Schweineleber | geröstete Zwiebeln | Bratkartoffeln | Salat

15 €

Grillmix

Hähnchenfilet | Cevapcici | Leber | Djuwetschreis | Zwiebeln | Ajvar |
Salat

16 €

Pljeskavica Spezial

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | Djuwetschreis | Zwiebeln | Ajvar |
Salat

18 €

Bauern Teller

Schweinefilet | Cevapcici | Schweineleber | Djuwetschsauce |
Pommes | Salat

21 €

Grillteller

Schweinekotlett | Hacksteak | Cevapcici | Hähnchenfilet | Speck |
Pommes | Zwiebeln | Ajvar | Salat

22 €

Zagreb Teller

Schnitzel | Schweinefilet | Rumpsteak | Hacksteak | Speck | Zwiebeln
| Pommes | Salat

25 €

Speisekarte

HAUPTGANG

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Mit Pommes | Salat

15 €

Wahlweise mit:

Paprikasauce	+2 €
Pfeffersauce	+2 €
Champignonsauce	+2 €

Cordon Blue

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse & Schinken
Pommes | Salat

18 €

Kröstchen

Schnitzel | Champignons | Sauce Bearnaise
mit Käse gratiniert | Pommes | Salat

19 €

Hähnchenschnitzel

Sauce Bearnaise | Brokkoli | mit Käse gratiniert
Pommes | Salat

21 €

Holzfäller

Schweineschnitzel | geröstete Zwiebeln | Spiegeleier |
Pommes | Salat

19 €

Schweinefilet

Pfeffersauce | Bratkartoffeln | Salat

21 €

Spezialteller

Cordon Blue | Rumpsteak
Schweinefilet | Sauce Bearnaise | Pommes
Salat

25 €

Speisekarte

ARGENTINISCHES RIND

Rumpsteak

Pfeffersauce | Pommes | Grillgemüse

200g - 22 €

300g - 27 €

Rinderfilet

Sauce Bearnaise | Pommes | Grillgemüse

200g - 27 €

300g - 33 €

Garstufen:

Englisch | Medium | Well Done

KLEINE GÄSTE

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes & Brokkoli

9 €

„Chicken Fingers“

mit Pommes & Brokkoli

9 €

Kinder Cevapcici

mit Pommes & Brokkoli

9 €

DESSERT

Affogato

Vanilleeis | Espresso | Pistazien

5 €

Mascarponecreme mit frischen
Erdbeeren

7 €

Palatschinken

gefüllt mit Vanilleeis | Sahne | Himbeersauce

7 €

Eis & Heiß

Vanilleeis | heiße Kirschen

7 €

Pistazientiramisu

8 €

Wusstest du, dass in Deutschland rund ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet wird?
Wir möchten dem entgegenwirken – deshalb bereiten wir unsere Gerichte auf Wunsch auch gerne in
kleineren Portionen zu.

Sprich uns einfach an – gemeinsam können wir etwas bewegen!

Getränkekarte

HEISS

Café Creme ¹	2,50 €
Espresso ¹	2,20 €
Doppelter Espresso ¹	2,90 €
Cappuccino ¹	3,50 €
Latte Macchiato ¹	3,90 €
Heiße Schokolade	3,00 €

APERITIFS

Frizzante Secco	0,1l	4,00 €
Aperol Spritz ^{2, 13}	0,2l	6,90 €
Hugo ¹⁷	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry ^{2, 13}	0,2l	6,90 €

SOFT

	0,3l	0,5l
Coca Cola ^{2, 17}	3,00 €	4,70 €
Cola Zero ^{2, 3, 17}	3,00 €	4,70 €
Fanta ^{7, 9, 17}	3,00 €	4,70 €
Sprite ¹⁷	3,00 €	4,70 €
Spezi ^{2, 9, 17}	3,00 €	4,70 €
Saftschorle	3,00 €	4,70 €
Apfelsaft Maracuja Schwarze Johannisbeere		
	0,25l	0,75l
Wasser mit / ohne	2,60 €	6,00 €
	0,2l	
Bitter Lemon ^{9, 13, 17}	3,00 €	
Tonic Water ^{13, 17}	3,00 €	
Ginger Ale ^{2, 17}	3,00 €	

Getränkekarte

W E I N

Weißweine im offenen Ausschank

		0,2l
Grauburgunder*	trocken	5,00 €
Grasevina*	trocken	5,00 €
Bacchus*	lieblich	5,00 €

Roséwein im offenen Ausschank

		0,2l
Blauer Spätburgunder Rosé*	trocken	5,00€

Rotweine im offenen Ausschank

		0,2l
Merlot*	trocken	5,00 €
Plavac*	trocken	5,00 €
Dalmatiner*	lieblich	5,00 €

F A S S B I E R

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3,00 €	4,70 €
Hövels	3,00 €	4,70 €
Schlösser Alt	3,00 €	4,70 €

F L A S C H E N B I E R

Benediktiner Weissbier	0,5l	4,70 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	4,70 €
Krombacher Radler Alkoholfrei ¹³	0,33l	3,00 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3,00 €

Getränk Karte

DIGESTIF

Distillerie & Brennerei Heinrich Habbel

Klosterpütt	2,50 €
Herdecker Sackträger	2,50 €

August Krämer Kornbrennerei

Dortmunder Tropfen	2,50 €
August mit Schlips	2,50 €

Sonnenschein

Herbeder Tropfen	2,50 €
Salz-Karamell Likör	2,50 €
Kohlenstoff	3,50 €
Ruhrcoast Rum	4,50 €

Nonino Grappa

Grappa Il Merlot	4,50 €
Grappa Il Moscato	4,50 €
Grappa Il Chardonnay	4,50 €

Birkenhoff

Alte Williamsbirne	4,50 €
Alte Kirsche	4,50 €
Alte Marille	4,50 €
Alte Quetsch	4,50 €

Internationale

Silivovic	2,00 €
Kruschkovac	2,00 €
Julischka	2,50 €
Linie Aquavit	2,50 €
Ossenkämper	2,50 €
Ouzo	2,50 €
Averna	2,50 €
Vodka	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Ramazotti	2,50 €

Zusatzstoffe: 1=koffeinhaltig / 2= mit Farbstoff / 3=mit Süßungsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=Brennwert
100ml=1,1Kj(0,26kcal) / 6=enthält eine Phenylalaninquelle / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=mit Taurin / 9=mit
Antioxidationsmittel / 10=mit Geschmacksverstärker / 11=geschwefelt / 12=geschwärzt / 13=chininhaltig / 14=gewachst /
15=mit Phosphat / 16=mit Milcheiweiß / 17=mit Säuerungsmittel