

# *Westfälische Küche...* *ein Stück Heimat auf dem Teller...*

und mit jedem Bissen werden Erinnerungen wach. An Pickert, Wurstebrot,  
Pfefferpotthast und natürlich an unser gutes Pumpernickel.

Schon Henriette Davidis, die wohl berühmteste deutsche Kochbuchautorin und Erfinderin des Satzes: „Man nehme, sofern man hat“, wusste dieses dunkle, saftige Brot sehr zu schätzen. Darum haben wir Pumpernickel in diesem Teil unserer Speisekarte zum „Hauptdarsteller“ gemacht.

## *„Gebackener Camembert“*

Für den kleinen Appetit ein gebackener Camembert (75g) mit  
Preiselbeeren, Pumpernickel und Butter  
oder mit 2 Camemberts

## *„Matjesstulle“*

3 köstliche Matjesfilets auf gebuttertem Pumpernickel  
mit Zwiebelringen, Apfelscheibe und Preiselbeeren.  
oder mit Röstkartoffeln

Nachhaltigkeit auf Lebensmitteln achten – wir machen das!!!

## *Auf der Haut gebratenes Zanderfilet*

unter der Pumpernickel-Apfel-Kruste.  
Dazu reichen wir geröstete Kräuterkartoffeln.

Der Zander will dreimal schwimmen, einmal im Wasser,  
dann in Butter und zu guter Letzt im Wein.

Wir empfehlen zu diesem Gericht unseren Rivaner  
vom Weingut Matthias Hengel, Mosel.

## *„Beschwipster Pumpernickel“*

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
auf Kirschwasserpumpernickel.

„Die westfälische Antwort auf Schwarzwälder Kirschtorte“