

Hotel - Restaurant – Café
Schwalenberger Malkasten

C. J. Kotzenberg GmbH & Co KG



Herzlich Willkommen!

**Aktuell ist unsere Karte etwas kleiner gehalten, sollte Ihnen etwas fehlen sprechen Sie uns einfach an.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!**

Heimisch und unwahrscheinlich lecker, wir beginnen mit Suppen, Vorspeisen und Kleinigkeiten

Rinderboullion

mit Gemüsestreifen mit hausgemachten Eierstich und Rindermarkklöschchen

5,60 €

- geht immer-

Unser Renner:

Kressesuppe mit Knoblauch und Steinpilzen

6,30 €

Für einige unserer Stammgäste ein MUSS vor dem Essen

Vegetarisch Lippisch:

Knusprige Linsenbällchen
mit Kräutercreme und
scharfem Dip an knackigem
Salat 10,80€

Geröstete Potthucke

mit Kräuterrührei
oder wahlweise mit
zwei Spiegeleiern
und malerischem
Salatteller
11,20€

Süßkartoffelbrätling

an Safransauce

mit verschiedenen angemachten Salaten und einem Blattsalat-Bouquet

12,50€

*Vegetarisch, hausgemacht,
wahnsinnig lecker*

(auch vegan erhältlich, einfach nachfragen)

Den „Lippern“ in den Topf geschaut.....

Unsere Hauptgerichte

Himmel und Äd
Kartoffelpüree mit Äpfeln,
gebratener Blutwurst
und Röstzwiebeln
13,50 €

Traditionell, westfälisch und unheimlich gut!!

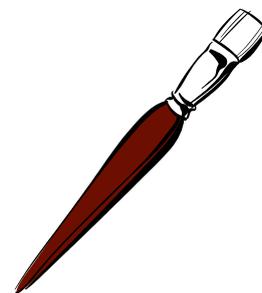
Gebratene Kalbsleber
mit Senfsauce
Kartoffelstampf, Apfel
und Salatteller

19,30 €

*Das Kalbsfleisch ist sehr bekömmlich,
hat wenig Fett und viel Eiweiß....*

Mit lippischem Wacholder und Kräutern aus „Oma Utes Kräutergarten“
gebeizter Lachs mit Honigsenfsauce, hausgemachten Kartoffelrösti und Salat
Sie können wählen zwischen einer
kleinen Vorspeise für 10,80 € oder
als Hauptgericht zum Preis von 17,60 €

„Meister Pinsels“
Rumpsteak „zum selber malen“
mit verschiedenen Dips, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und buntem Salatteller
26,90 €



„Schwalenberger Filetplatte“

Drei Medaillons von der Schweinelende
mit saisonalem Gemüse, Sauce Hollandaise
und goldbraun gerösteter Potthucke

19,30€

Die Potthucke ist eine alte lippische gebackene Kartoffelspeise

....weiter geht's:



Putensteak vom Grill
mit Pumpernickelkruste überbacken
dazu Senfsauce, Bandnudeln
und Salatteller 16,90€

Gebratene Forelle nach „Oma Helene“
gefüllt mit gebeiztem Lachs,
dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffel
und grünem Salat
mit unserem Hausdressing
21,40 €

...einfach himmlisch!!!

Und die Forelle schon **praktisch grätenfrei** serviert. So mag ich das.

„Schwalenberger Kalbsschnitzel“
in Meister Brandts Spezialpanade gebraten
mit Specksauce,
Schnippelbohnen und Bratkartoffeln
20,50 €

**Sie haben noch einen süßen Zahn? Nach dem Essen gibt es
tagesfrische Minidesserts für 2,00€ das Stück. Einfach nachfragen!**

Guten
Appetit