



Westermann's - #trendundtradition

Es ist die Mischung aus Genuss, Wohlbefinden und familiärem Charakter, die unser Westermann's ausmacht und somit zu einem besonderen Erlebnis werden lässt. Seit fast 200 Jahren sind wir Gastgeber im reinsten Sinn. Wir verbinden Traditionen mit neuen Trends, unser Credo ist es mit neuen Ideen am Puls der Zeit zu bleiben, aber gewiss nicht die Wurzeln zu vergessen.

Unser Team – Zusammenspiel von Küche und Service

Unser Team aus ambitioniertem und sehr gut ausgebildetem Service- und Küchenpersonal sorgt für Ihr Wohlbefinden. Sie machen es möglich, dass ausgezeichnete Küche sowie hervorragender Service vereint werden und so dem Genuss nichts mehr im Weg steht.

Unsere Produkte – Qualität als Herzensangelegenheit

Die Grundlage jeder guten Küche sind qualitativ hochwertige Produkte. Wir haben unseren Fokus auf regionale Lieferanten und qualitativ hochwertige Produkte zu fairen Preisen gelegt. So finden nur die besten Produkte den Weg in unsere Küche und ganz frisch zubereitet auf Ihren Teller. Ebenso sorgfältig stellen wir unsere Getränkekarte zusammen, ausgezeichnete Weine von prämierten Winzern, Raritäten, regionale Bierspezialitäten sowie Bio-Schorlen runden den Genuss ab.

## STARTER

---

gegrillte Melone * bunter Pfeffer 18 Monate gereifter Parmaschinken	€ 8,00	Kürbis-Creme-Suppe	€ 7,00
Ziegenfrischkäse Crème brûlée 18 Monate gereifter Parmaschinken	€ 10,00	Tomaten-Creme-Suppe mit rauchigem Speck & Sahne	€ 7,00
norwegisches Lachs Tatar mit Wasabi-Brotchips	€ 10,00	feine französische Zwiebelsuppe ein Spritzer edler Riesling mit Toast & Käse gratiniert	€ 7,00
Tomatencarpaccio * Büffelmozzarella 18 Monate gereifter Parmaschinken	€ 12,00	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"><p>Wild meets Champagner</p><p>Hirsch Tatar &amp; 1 Glas Dom Pérignon</p><p>€ 30,00</p><p>„Ein Dom Pérignon ist Couture im Glas, stets ein erneutes riskantes Experiment auf der Suche nach dem Besten.“</p></div>	
Beef Tatar 100 % Canadian HERITAGE ANGUS mit allem was dazu gehört	€ 13,00		
Hirsch Tatar 100 % Coesfelder Hirschfilet angemacht mit Preiselbeeren & Kräutern dazu Pumpernickel	€ 15,00		

## SALATE

---

saisonale Salate frisch zubereitet

wahlweise mit:

einer feinen Vinaigrette mit Dijonsenf und Honig  
oder

einem Joghurtdressing mit einer frischen Orangenote

klein € 6,00 \* groß € 8,00

dazu

gebratene Bio  
Hähnchenbrust  
+ € 5,90

Black Tiger  
Garnelen  
Stück + € 3,20

norwegisches  
Lachsfilet  
+ € 8,90

Tranchen vom  
Striploin  
+ € 8,90

## LIEBLINGSSTÜCKE

---

... zigital probiert, ständig verbessert, zur Perfektion getrieben und für Sie jedes Mal mit Leidenschaft zubereitet

---

zart gebratene Kalbsleber Apfelmus * Röstzwiebeln * Kartoffelpüree * Salat	€ 18,90
Medaillons vom Schweinefilet * Pfeffersauce frisches Gemüse * Bandnudeln	€ 21,90
geschmorte Lammhaxe * Wirsing in Rahm * Röstkartoffeln	€ 22,90
Coesfelder Hirschragout * Schupfnudeln * Salat	€ 22,90
Wiener Schnitzel * DAS Original aus dem Kalbsrücken * Weißweismöhrrchen * Kartoffelpüree	€ 23,90
Tomahawk Steak ca. 300 Gramm das extra dick geschnittene Entrecôte aus der Hochrippe vom Limburger Klosterschwein * Röstkartoffeln * Salat	€ 25,90
ofenfrischer Gänsebraten * Apfelrotkohl * Kartoffelklöße	€ 28,90
Zwiebelrostbraten aus dem Herzen vom Canadian Striploin * Spätzle * Salat	€ 27,90
Coesfelder Hirschfilet Schattenmorellenjus * Rahmwirsing * Schupfnudeln	€ 44,90

## BURGER

---

Handgemachte Burger-Patties aus 100% US Black Angus Beef, open range, handgemachte Burgerbrötchen, serviert mit Steakhouse Fries.

---

W's Burger knuspriger Speck * knackiger Rucola * Gouda hausgemachte Burgersauce	€ 16,50
Ziegenkäse Burger Ziegenweichkäse gratiniert * knackiger Rucola Feigensauce	€ 19,00
Prime Burger gebratene Steinpilze * Trüffelgouda * knuspriger Speck Preiselbeersauce	€ 19,50

## Steaks

---

### Heritage Angus Beef

Die Rinder stammen aus einer Open Range Haltung. Die Aufzucht erfolgt ohne Antibiotika, künstliche Wachstumshormone und tierische Nebenerzeugnisse.

---

### Angus Striploin

das Rumpsteak mit der typischen Fettkante	200g	€ 22,90
	300g	€ 32,90

### Angus Tenderloin

das Filetsteak aus der zarten Lende	180g	€ 27,50
	250g	€ 38,50

Entrecôte Double * für 2 Personen	ca. 500g	€ 54,90
das leicht von Fett durchzogene besonders saftige Zwischenrippenstück		

Chateaubriand * für 2 Personen	ca. 500g	€ 76,50
das Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilets		

---

### Kettyle Irish Dry-Aged-Beef

Ausgesuchte Irische Rinder von den saftigen Wiesen Irlands, 21 Tage in Salz-Reifekammern nach dem Salt-Moss-Aged-Verfahren gereift.

---

Irish Flank	300g	€ 25,50
das flache Steak aus dem Bauchmuskel		

Irish T-Bone Steak	ca. 500g	€ 38,50
der T-Knochen, der Rumpsteak mit feinstem Filet vereint		

Tomahawk * für 2 Personen	ca. 1100g	€ 73,90
das extra dick geschnittene Entrecôte aus dem hinteren Teil der Hochrippe		

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

## BEILAGEN

---

Pfeffer-Rahm-Sauce	€ 3,00	Steakhouse Fries	€ 4,90
Homemade BBQ Sauce	€ 3,00	Sweet Potatoes Fries	€ 4,90
Kräuterbutter	€ 3,00	Baked Potato * Sour Cream	€ 4,90
Sour Cream	€ 3,00	Krautsalat	€ 4,00
		Grillgemüse	€ 4,90
		Weißweismöhrrchen	€ 4,90

... dazu ein Glas Cheval des Andes (Rotwein Cuvée trocken)  
Frisch, vollmundig und mit einer vielseitigen Aromatik ist er der Inbegriff eines argentinischen Kultweines.

Glas 0,1 € 8,50

## FISCH

---

Fish & Chips gebackenes Kabeljaufilet * Remoulade * Steakhouse Fries * Salat	€ 16,50
gebratenes Lachsfilet Senfsauce * Salzkartoffeln * Gurken-Rahm-Salat	€ 21,90
Forelle Müllerin im ganzen gebratene Forelle * Mandelbutter * Salzkartoffeln * Salat	€ 21,90
Nordsee Steinbutt im Ganzen gebraten * Senfsauce * Salzkartoffeln * Salat	€ 34,50

## VEGETARISCH

---

Käsespätzle * Röstzwiebeln * Beilagensalat	€ 9,80
Teriyaki Tofu Steak * Soba Nudelsalat	€ 15,50
Linguini * gebratene Steinpilze * Frischkäse - Kräuter - Sauce	€ 16,90
Veggie Burger * knackiger Rucola * Fetakäse * Steakhouse Fries	€ 14,50

## RUHRPOTT STYLE

---

hausgemachter Panhas Apfelmus * Röstzwiebeln Kartoffelpüree * Salat	€ 13,80
Champignon-Rahm Schnitzel vom hällischen Landschwein Pommes frites	€ 14,80
Mutti's Matjes 3 Matjesfilets * Rahm Apfel * Zwiebel * Gurke Röstkartoffeln * Salat	€ 15,80

Kann denn Hopfen Sünde sein?

Bergmann Bier  
Hopfensünde

Charakter: rötlicher Malzgenuss mit  
hopfenbetonter, fruchtiger Note

Stammwürze: 17° Plato, Alkohol 7,2%

.....

Glas 0,3 € 3,90

Sehr geehrte Gäste, sollten Sie Fragen zu Allergenen in von uns angebotenen Speisen und Getränken haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.