

Vorgeplänkel

GEBRATENE GARNELEN
auf Perlgrauen-Risotto mit Zwiebel-Marmelade 10,70 €

GEBACKENE CHAMPIGNONS IN KNUSPERHÜLLE
Kräuterdipp und Salate der Saison 8,90 €

Mit ohne Fleisch

BANDNUDELN MIT WALNUSSE-KRÄUTER PESTO
Gebratene Kirschtomaten und Parmesan
Salate der Saison 12,80 €
✦ mit gebratenen Garnelen 20,80 €

SERVETTEN-KNÖDEL GESCHICHTET
mit Blattspinat und gratiniert
mit Champignon-Rahm und Käse
Salate der Saison 13,80 €

Fischers Fritze

GEBRATENES LACHSFILET
auf Perlgrauen-Risotto mit Zwiebel-Marmelade
Salate der Saison 21,50 €

Kornickel-Futter & tolle Knolle

GROßER TELLER MIT SALATEN DER SAISON
mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Baguette
✦ mit gebratenen Champignons und Sesam-Hähnchenstreifen 14,50 €
✦ mit gebratenen Garnelen 18,80 €

OFENKARTOFFEL
mit Kräuterdipp und Salaten der Saison
✦ mit gebratenen Champignons und Sesam-Hähnchenstreifen 13,80 €
✦ mit gebratenen Garnelen 17,50 €

Schweinezeiten

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
mit Champignonrahm-, Pfeffer- oder Zigeunersoße
Pommes frites und Salate der Saison 16,50 €
✦ als kleine Portion 11,50 €

„SCHNITZEL-TRIS“
Drei kleine Schweineschnitzel mit Soßen-Dreierlei
Pommes frites und Salate der Saison 17,50 €

„SCHNITZEL-LASAGNE“
Schweineschnitzel, Rösti und Champignonrahm
Geschichtet und mit Käse gratiniert
Salate der Saison 17,90 €

SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT PFEFFERSOßE
Kartoffelspalten und Salate der Saison 16,80 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
mit Biersenf-Brezel-Kruste und Landbier-Jus
Kartoffel-Risotto und Gemüse-Variation 20,50 €

Manche Menschen sind wie Schnitzel,
nicht zäh, sondern
beidseitig bekloppt.

Fleischeslust

RAHM-GESCHNETZELTES VOM RIND UND SCHWEIN
mit Paprika und Champignons
Röstitaler und Salate der Saison 17,00 €
✦ als kleine Portion 12,00 €

RUMPSTEAK „MADAGASKAR“ (230g)
mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm oder Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salate der Saison 25,50 €

Schickimicki-Schnickschnack

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salate der Saison 22,50 €

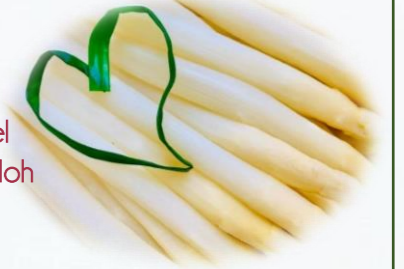
ORIGINAL CORDON BLEU VOM KALB
Preiselbeeren, Bratkartoffel und Salate der Saison 23,50 €

Star westfälisch

JUNGE DICKE BOHNEN „WESTERNKÖTTER ART“
mit Kasseler und geräucherter Mettwurst
Bratkartoffeln 14,50 €
✦ als kleine Portion 10,60 €

Regionaler Hochgenuss

Frischer Deutscher Spargel
vom Hof Sterthoff in Wadersloh



Vorspeise: PANNA COTTA
vom frischen grünen und weißen Spargel mit Lachs Tatar 10,70 €

CREMESUPPE von und mit frischem Spargel 6,20 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
mit frischem Spargel, Soße Hollandaise und Salzkartoffeln 19,50 €
✦ als kleine Portion 15,50 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
mit frischem Spargel, Soße Hollandaise und Salzkartoffeln 23,50 €

PFANNKUCHENROULADE
mit frischem Spargel und Kochschinken gefüllt
Gratiniert mit Soße Hollandaise, Salate der Saison 18,80 €

„SPARGEL-CORDON-BLEU“
Frischer grüner und weißer Spargel umwickelt mit Käse
und Kochschinken, paniert und gebraten
Blattsalate der Saison in Vinaigrette 19,00 €

BANDNUDELN
mit gebratenen Lachswürfeln und frischem Spargel
in Spargel-Kräuter-Rahm, Salate der Saison 22,90 €

☞ Getränkekarte auf der Rückseite... BITTE WENDEN! ☜

Kemper
Gasthof seit 1889

Außer-Haus
Abholung/ Lieferung nach Verfügbarkeit
Tel.: 02943-2176 oder 0151-20051909
(auch per WhatsApp)
Email: info@gasthof-kemper.de
www.gasthof-kemper.de

