



Mittelalterliches Genusserlebnis im Hotel Aspethera

Vorspeisen & kalte Spezialitäten

Paderborner-Brot & Fladenbrot mit Schmalz, Kräuterbutter & Frischkäse
Geräucherte Forelle mit Meerrettich
Westfälischer Knochenschinken mit Senf & eingelegtem Gemüse
Hausgemachte Sülze mit Senfgurken
Deftige Grützwurst auf Bauernbrot
Gefüllte Eier mit Kräutern & Speck
Blatt- und Rohkostsalate mit versch. Dressings
Sauers Gemüse (eingelagerte Rüben, Gurken & Zwiebeln)

Linsensuppe am Buffet

Hauptgänge & warme Speisen

Spanferkel mit Malzbiersauce
Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsoße
Hähnchenkeulen in Honig-Senf-Marinade
Westfälischer Pfefferpotthast (Rindfleischragout mit Zwiebeln und Gewürzen)
Backschinken mit Remouladensauce
Vegane Kartoffel - Gemüsepflanne
Gefüllte Pasteten mit Pilzen
Bohnen & Speck
Buttergemüse nach alter Art
Röstkartoffeln mit Zwiebeln & Kräutern
Petersilienkartoffeln
Kroketten

Desserts & Süßes

Arme Ritter mit Honig & Zimt
Gebackene Apfelringe mit Mandeln
Westfälischer Pumpernickel mit Quark & Birnenkompott
Westfälische Quarkspeise
Obstsalat mit Vanillesauce

58,- € pro Person

*Speisen wie im Mittelalter
– im historischen Gewölbekeller*