



WILLENBROCKS
SPEISEKARTE

Moin und herzlich Willkommen bei uns im Landgasthof Willenbrock!

Wir freuen uns sehr, dich bei uns zu begrüßen.

Der Gasthof blickt auf eine traditionsreiche Vergangenheit zurück. Ursprünglich als landwirtschaftlich genutzter Hof lud die Lage im Ortszentrum bereits seit 1725 zum gemeinsamen Zusammenkommen ein. Gefolgt sind etliche Feierlichkeiten, gemeinsame Erinnerungen und unvergessliche Momente.

Diese Tradition möchten wir fortführen.

Wir freuen uns, auch in Zukunft gemeinsam mit dir, zu schmackhaften Speisen und köstlichen Getränken interessante Gespräche zu führen, ausgelassen zu lachen und neue Erinnerungen zu schaffen.

- Der Vergangenheit in der Gegenwart eine
Zukunft geben –

Unsere Herbstempfehlung

Pilzcrème-Suppe

6,90 €

Entenkeule

mit Knödel, Apfelrotkohl, Apfelkompott und Soße

22,90 €

Entenbrust

mit Knödel, Apfelrotkohl, Apfelkompott und Soße

26,90 €

Wildgulasch mit Waldpilzen

mit Rotkohl und Kartoffeln

18,90 €

Hirschkeule mit Waldpilzen und Rahmsauce

mit Rotkohl und Kartoffeln

24,90 €

Topfenockerl mit Waldheidelbeeren

4,90€

Vorweg

Timker Hochzeitssuppe nach dem Rezept von Moni

mit Markklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohl

6,90 €

Variation von angemachten Salaten

mit hausgemachtem Dressing

3,90 €

Kleiner saisonaler Blattsalat

mit Balsamico-Dressing

4,90 €

Knuspriges

Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

17,90 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit Bratkartoffeln und einer cremigen Pilzrahmsauce

18,90 €

Schnitzel „Paprika“

mit Bratkartoffeln und einer leicht pikanten Paprikasauce

18,90 €

Hähnchenschnitzel „Hawaii“

mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

19,90 €

Als Beilage servieren wir euch gerne auf Wunsch einen angemachten Salat für 3,90 € oder einen gemischten Blattsalat mit Balsamico-Dressing für 4,90 €

Burger

Cheese-Burger vom Timker Limousin Rind von Simon Lünzmann

mit Käse, Salat, Tomaten, Zwiebel Chutney, Gurkenrelish, Burgermarmelade und knusprigen Pommes

18,90 €

Veggie Cheese-Burger von „The Vegetarian Butcher“

mit Käse, Salat, Tomaten, Zwiebel Chutney, Gurkenrelish, Burgermarmelade und knusprigen Pommes

18,90 €

Knuspriger Hähnchen-Burger

mit Sweet Chili Soße, Krautsalat, Gurke, Salat, roten Zwiebeln und knusprigen Pommes

18,90 €

Knuspriger Veggie „Chicken-Burger“

mit Sweet Chili Soße, Krautsalat, Gurke, Salat, roten Zwiebeln und knusprigen Pommes (Burger auf Wunsch vegan möglich)

18,90 €

Vom Land

Knipp von Simon Lünzmann

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken und Apfelkompott

16,90 €

Roulade

mit Salzkartoffeln und Rotkohl

19,90 €

Rumpsteak

mit Bratkartoffeln und Pilzen

26,90 €

Schweinemedallions

mit Bratkartoffeln und Pilzen

24,90 €

Als Beilage servieren wir euch gerne auf Wunsch einen angemachten Salat für 3,90 € oder einen gemischten Blattsalat mit Balsamico-Dressing für 4,90 €

Vom Meer

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel und Zwiebeln und Bratkartoffeln

17,90 €

Fisch ut de Pann

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat

24,90 €

Lachsfilet

mit Porree Tomatengemüse und Salzkartoffeln

24,90 €

Aus dem Ofen

Hirtenkäse aus dem Ofen

in Knoblauch-Olivenöl und Gemüse, dazu ein kleiner Salat & Baguette

15,90€

Veggie-Flammkuchen

mit Lauch und Zwiebeln

11,90 €

Herzhafter Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln

12,90€

Aus dem Garten

Saisonaler Blattsalat

mit Hirtenkäse dazu Baguette

16,90 €

Saisonaler Blattsalat

mit Hähnchenbrust dazu Baguette

18,90 €

Klassiker und Beliebtes bei den Lütten

Timker Curry Bratwurst von Simon Lünzmann

mit knusprigen Pommes und Currysauce

9,00 €

Für lütte Deerns & Butscher

Kleines Schnitzel, Gemüse & Pommes

9,90 €

Bauernfrühstück

Kartoffeln, Ei, Schinken und Gürkchen

9,90 €

Bratwurst mit Sauerkraut

9,90€

Portion Pommes

3,50€

Wahlweise mit Ketchup // Mayo // Sweet-Chilli Mayonaise

für 0,50€

Das Beste kommt zum Schluss

Eis vom Milchkontor aus Wilstedt

Vanille // Schokolade // Stracciatella //

Veganes Erdbeersorbet // Joghurt Vanille Maracuja

1,80 € / pro Kugel

Sahne / Soße / Streusel

Je 0,50 €

Apfelcrumble

Kleine Portion Apfelcrumble mit Vanilleeis

5,90 €

Schokoladen Lava Cake

Kleines warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern dazu eine Kugel Vanille-Eis

4,90 €

Himbeertraum

4,90 €

Die wunderschönen Kranichbilder von dem
Naturfotografen Carsten Linde, die unsere Räume
schmücken, können alle gekauft werden.

Preisliste:

Ihr könnt zwischen Fotoabzug oder Aludibond wählen.

Als Fotoabzug zum selbst rahmen:

DIN A4	18.- €
DIN A3	30.- €
50 x 70 cm	40.- €

Auf ALUDIBOND:

(Oberfläche geschützt durch zwei unsichtbare Folien)

DIN A3 mit 2 rückseitigen Aufhängern	60.- €
40 x 60 cm mit 2 rückseitigen Aufhängern	80.- €
50 x 75 cm mit 2 rückseitigen Aufhängern	100.- €

Bestellte Fotos werden stets völlig neu hergestellt, damit
ihr beste Qualität erhaltet.

Weitere Formate sind möglich. Wendet euch direkt an:

Carsten Linde Tel. 05507 – 846

E-Mail: kranichlinde@aol.com

**Direkt mitnehmen könnt ihr verschiedene Motive als
Postkarte für 1,20€.**

Der Ständer steht neben der Theke in der Gaststube!