

# Abendkarte in der Adventszeit 2015



Das Gasthaus Driehorst um die Jahrhundertwende 1900

**Herzlich Willkommen  
bei uns im Gasthaus Driehorst!  
Schön, dass Sie bei uns sind!**

*Als Aperitif oder zur Einstimmung auf einen schönen Abend im Restaurant:*

Der leckere Aperitif

**„Hugo“**

Scavi & Ray Prosecco aufgefüllt mit Holunderblütensirup  
und einen Spritzer Limette

3.80

Glas Winzersekt aus dem Badener Land	0.1 l	3.90
Glas Prosecco Scavi & Ray	0.1 l	3.80
Glas Champagner	0.1 l	5.50
“Aperol Sprizz” - Aperol aufgefüllt mit Prosecco	0.1 l	3.80
Alkoholfreier Cocktail „San Francisco“ Eine Mischung aus Orange, Ananas, Grapefruit und Zitrone		3.80

# Unsere Suppenauswahl

Kraftbrühe  
vom Tafelspitz  
mit Markklößchen und Eierstich  
**3.90**

**Heimat ist nicht  
nur eine Region.  
Auch ein Gefühl!**

Wilhelm Driehorst

Fruchtige  
Tomatencremesuppe  
von Strauchtomaten mit Kräutern  
und Sahnehaube  
**4.20**



Fasanencremesuppe  
Sahnehaube und Schinkenchip  
**5.20**

zu allen Suppen reichen wir  
hausgebackenes Brot

## Vorspeisen, **Vegetarisches** und kleine Gerichte

**Der Garnelen Teller  
als Vorspeise  
Garnelen mit Dipp auf Salaten und  
Baguette  
8.00**

Fjord-Räucherlachs  
auf Kartoffelplätzchen  
mit Sahnemeerrettich  
und Salatanlage  
**9.80**

Saisonales Marktgemüse  
mit zerl. Butter, Rösti  
**9.80**



Bandnudeln  
in Pestosauce mit gebratenen Champignons  
und mediterranem Gemüse  
**11.80**



Überbackener Ziegenkäse  
auf Ruccolasalat und Kirschtomaten  
in Basamicodressing  
dazu Baguette  
**9.80**



**Kennen Sie schon Latino ?  
Espresso mit Milchschaum  
und eine Kugel Vanille Eis  
3.50**



## Corvey Teller

### Schweinefilet im Kräuterbett

#### Wir braten für Sie ein Schweinefilet

im Ganzen und richten das Filet auf karamellisierten Apfelscheiben an  
dazu Calvadossauce, Kürbis-Kartoffelstampf  
Salate vom Büffet

**17.80**

## Meeres- und Flussfische

Fluss-Zanderfilets  
auf der Haut gebraten  
mediterranes Gemüse, Kartoffeln

**16.50**

als kleinere Portion **14.90**

Fischpfanne  
Lachs und Zanderfilet,  
Kräuterbutter  
mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln,

**17.50**

„Mit dem guten  
Geschmack ist es ganz  
einfach:

Man nehme von allen nur  
das Beste“ Oscar Wilde

500g Garnelen  
dazu verschiedene Dipps  
Baguette und Kräuterbutterbaguette  
Salatauswahl

**19.90**

### Die Weinempfehlung zu unseren Fischgerichten

#### Breisacher Vulkanfelsen

Grauer Burgunder, Trocken aus Baden  
spritzig, fruchtig, wie ein Grauburgunder sein sollte

Karaffe 0.2 | 4.80

Flasche 0.75 | 17.20

# Salate

Knackig und Frisch  
aus unserem Salatbuffet

## Marktfrauen-Salatteller

bunte Salatvariation mit Dressings  
und marinierten gemischten Salaten  
dazu Hausgebackenes Brot  
Kräuterbutterrosette  
**8.80**



## Salatteller „Americano“

bunte Salatvariation mit Dressings  
und marinierten gemischten Salaten  
mit gegrillter Hähnchenbrust  
dazu Hausgebackenes Brot  
Kräuterbutterrosette  
**11.50**



= vegetarische Gerichte

## Regionale Spezialitäten vom Schwein

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites  
Salatauswahl  
**11.00**

mit geschmorten Pilzen,  
à la cremesauce  
**13.40**

Portion Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Vanilleeis  
**3.80**

Das Lieblingsgericht unserer Gäste,  
die eine Kleinigkeit essen möchten

### „Waidmannsteller“

2 Schweinefiletmedaillons  
mit geschmorten Pilzen Sauce Bearnaise  
Berner Rösti  
Salatauswahl  
**12.40**

## Silvester

ab 18.30 Uhr

Gala-Büffet und Menü`s a la carte

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch  
Neujahr von 11.30 bis 14.30 geöffnet  
Betriebsferien bis 16. Januar 16.00 Uhr

# Steaks vom Weiderind

## Steak vom Weiderind

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak  
mit geschmorten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln  
Salatauswahl  
**19.90**

## Rumpsteak

zartes 250 g Rumpsteak vom Grill,  
Kräuterbutter, Grilltomate  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
Salatauswahl  
**19.90**

## Pfeffersteak

zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak mit leckerer Pfeffersauce  
Kroketten oder Bratkartoffeln, Salatauswahl  
**19.90**

Wählen Sie Ihr Steak wie Sie es am liebsten mögen

Saftig rot (englisch) : innen noch etwas roh, außen kräftig gebräunt

Zart rosa (medium) : innen rosa Streifen, kräftige braune Kruste

Durchgebraten (well done) : innen ganz durchgegrillt, außen stark gebräunt

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt

Sauciere Sauce Hollandaise 2.00

Für Bratkartoffeln anstelle anderer Beilagen berechnen wir 1.50 Aufpreis

# Spezialitäten

## Driehorst`s Filetpfanne

Schweinefiletmedaillons mit Pilzen  
a la cremesauce, gebuttertes Marktgemüse  
Bratkartoffeln  
**16.90**

## Hähnchenbrust

auf einer fruchtigen Kokos - Currysauce  
Spätzle, Salatauswahl  
**13.40**  
als kleine Portion **12.20**

## Grillteller „Spezial“

Medaillons vom Schwein, Rind und Geflügel  
mit Saucen Trio, Mandel-Brokkoli  
Berner Rösti  
**17.50**

## Platte nach Art des Hauses

2 Schweinefiletmedaillons und 1 Rindersteak  
mit geschmorten Pilzen, Sauce Bearnaise  
Berner Rösti  
Salatauswahl  
**17.50**



# Regionale Spezialitäten

## Hubertus-Teller

2 Hirschmedaillons vom Grill  
mit gebackener Apfelscheibe und  
Preiselbeeren und Spitzkohl in Sahne

**14.90**

## Rehmedaillons

„Baden Baden“ mit gefüllter Preiselbeerbirne  
geschmorte Pilze und Kirschsauce

\* Rosenkohl, Kroketten

**21.00**

## Hirschbraten „Diana“

Zarter Braten von der  
Solling-Hirschkalbskeule  
mit Cranberrysauce, Preiselbeerbirne,  
geschmorte Pilze, Apfelrotkohl,  
Kroketten

**17.50**

Rosa gebratene

Barbarie-Entenbrust

Orangen-Pfeffersauce

Kürbis-Kartoffelstampf

**19.00**

Unsere Weinempfehlung zur Ente  
und zum Lamm

**Oberriemsinger Attilafelsen**

Spätburgunder, Baden-Trocken

feinfruchtig, milde Säure

Karaffe 0.2 l | 4.80

Flasche 0.75 l | 17.20

## Unser Klassiker

½ knusprige Bauernente

aus dem Delbrücker Land

Holundersauce, Spitzkohl

Kartoffelknödel mit Semmelbrösel

**14.90**

Knusprig gebratene  
**Gänsebrust**

oder

**Gänsekeule**

Saucenfond, mit gefülltem Marzipanapfel  
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel oder Kroketten  
**17,50**

**Winterzeit : Grünkohlzeit**

Westfälischer Grünkohl :  
mit Bregenwurst Bratkartoffeln  
**9.80**

Westfälischer Grünkohl :  
mit 1 Bregenwurst und Kasslerbraten Bratkartoffeln  
**10.50**

Unsere Godelheimer Grünkohlplatte  
mit 1 Bregenwurst , Kasslerbraten und Mini Schweinehaxe  
Bratkartoffeln  
**12.50**

Alternativ können Sie zum Grünkohl auch Kartoffeln bestellen

## **Herzlich Willkommen**

**Wir begrüßen Sie recht herzlich im Gasthaus Driehorst  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Räumen**

**Das Gasthaus und die Bäckerei Driehorst ist seit dem Jahr 1878 im Besitz der Familie Driehorst.  
In der 4. Generation wird es von den Brüdern Wilhelm und Helmut Driehorst mit Ihren Familien  
und Mitarbeitern geführt. Während dieser Zeit wurde es laufend renoviert, modernisiert und erweitert.  
Unsere familiären Wurzeln bestimmen unsere bodenständige westfälische Küche.  
Das Gasthaus Driehorst steht für Genuss, Tradition und Heimatverbundenheit.**



**Wilhelm, Karin und Katharina Driehorst**



**Service - Mitarbeiterinnen Beate Surmann und Karola Güthoff**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
Familie Driehorst mit dem Team**