

Suppen und Vorspeisen

„zum Einstimmen und Auslöffeln“

Westfälische Kraftbrühe

Markklößchen|
Eierstich|
Gemüseperlen | 5.20

Strauchtomatencremesuppe V

Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Kräutern und Basilikumhaube|5.50

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

Vorspeisen und Vegetarisches

Der Garnelen Teller

1 Dutzend Garnelen in Knoblauchöl zubereitet | Aioli-Dipp | Blattsalate
und dazu Baguette |12.50
Portion mit 8 Garnelen 9.00

Rote Bete Carpaccio V

Trüffelöl| Kräuter Pesto
Salatgarnitur|
Geröstete Kerne| Landbrot|
Kräuterbutterrosette | 9.00

Ziegenkäse V

Ahornsirup| gratiniert|
Blattsalate| Walnüsse
weißes Balsamico Dressing|
ofenfrisches Baguette. | 13.50
kleine Portion | 10.20

Bandnudeln|Pesto V

Gemüse „Querbeet“ | gebratene Pilze
gehobelter Parmesan |15.50

Gefüllte Spinat-Ravioli (Vegan)

Blatt-Spinat |12.80

Fangfrische Fischgerichte

„Nachhaltig und regional“

Fischplatte

„Fang des Tages“

3 verschiedene Fischfilets |
Kräuterbutter |
Dillsauce | Gemüse-Querbeet |
Bratkartoffeln | 23.00

man sagt: „Fisch soll schwimmen“

unsere Weinempfehlung: Leiselheimer Vulkanfelsen

Weingut Graf von Kageneck aus Baden

Rivaner-Trocken

Spritzig, fruchtig, wie ein Rivaner sein sollte

Karaffe 0.2 l 5.80

Flasche 0.75 l 21.60

Unsere Empfehlung nicht nur für Fischgerichte!

Driehorst`s Salat-Auswahl

Salate, wie sie der Garten hergibt: Wir stellen Ihnen eine Salat-Auswahl zusammen mit Rohkost und marinierten Salaten und Hausdressing, mit Kräuterbutter und Baguette

als Marktfrauen-Salatteller, knackig und gesund | 11.80 V

als Salatteller „Americano“ | gegrillte Hähnchenbrust | 15.20

als Beilagensalat zu Ihrem Hauptgericht | 5.20

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie zusammengestellt, pro Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 2.00

Spezialitäten

Grillteller „Spezial“

Schweinefiletmedaillon

Pfefferrahmsauce |

Rinderfiletmedaillon

Kräuterbutter |

Geflügelbrust

Driehorst „Spezialsauce“ |

Broccoli | Mandeln |

Berner Rösti | 21.00

Platte nach „Art des Hauses“

Schweinefiletmedaillons |

Rinderfiletmedaillon |

geschmorte Pilze | Rahm

Berner Rösti | Salatauswahl | 21.00

Poulardenbrust

mit Ananas und Pfirsich in

Currysahne

Kroketten | 13.90

mit Salatauswahl | 16.90

Unsere besondere Empfehlung

Schweinefilet | Bacon

überbacken mit Ziegenkäse | Feine Nudeln |

kurz angeschwenktes Gemüse | Pesto |

Kräutersauce |

22.80

Kennen Sie schon Latino?

1 Kugel Vanille, überzogen mit Espresso und Milchschaum

4.40

Unser Mini Dessert im Weckglas:

mal dies, mal jenes, feines Süßes

(unser Servicepersonal informiert Sie gern)

4.20

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie
zusammengestellt, pro Beilagenänderung berechnen wir
einen Aufpreis von 2.00

Driehorst`s Steaks vom Simmentaler Weiderind

Rumpsteak "Förster Art"

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak |
geschmorte Pilze | Rahm
Kräuterbutter |
Salatauswahl | 26.00

Zwiebel-Senf-Rumpsteak

(250 g) gratiniert | Portweinsauce
Prinzessbohnen | 26.00

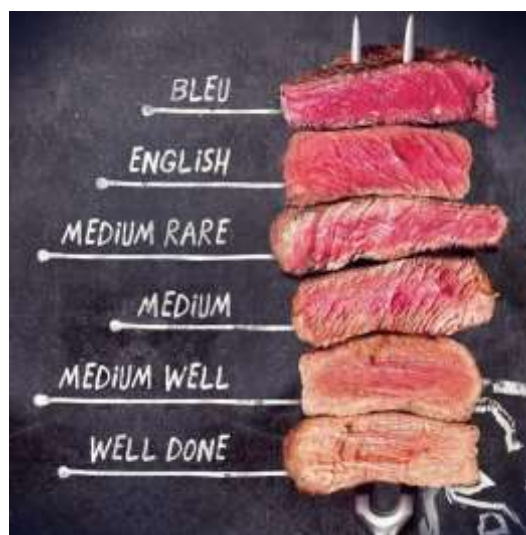
Pfeffer-Filetsteak

250 g Filet vom Mittelstück |
pikante tasmanische Pfeffer-Sauce |
Prinzessbohnen | 31.00

**Wählen Sie zu Ihrem Steak eine
dieser Kartoffel-Beilagen:**

**Bratkartoffeln, Kroketten oder
Steak -House Pommes**

Wählen Sie Ihr Steak wie sie es am
liebsten mögen.
Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak Medium gebraten.
Alle Grammangaben vom Rohgewicht



Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Steak

Oberrimsinger Attilafelsen
vom Weingut Kageneck, Spätburgunder-Trocken

Karaffe 0.2 l 6.20

Flasche 0.75 l 22.90

Regional Westfälisch

Schweineschnitzel

mit geschmorten Pilzen in
Rahmsauce | Steak-House Pommes
Salatauswahl | 16.90

Schnitzelpfanne 3 kl. Schnitzel

Pilzrahmsauce | Zwiebeln
Spiegelei
Bratkartoffeln | Salatauswahl | 19.80

Waidmannsteller

2 Schweinefiletmedaillons | geschmorte Champignons in Rahm |
Driehorst „Spezialsauce“
Berner Rösti
Salatauswahl | 17.20

Zusätzliche Beilagen zu Ihren Hauptgerichten:

Hausgemachte Kräuterbutter	1.50
Sauciere Pfeffersauce	2.50
Schmorzwiebeln	2.50
geschmorte Champignons	3.50
Portion Krokette	3.50
Portion Pommes	3.50
Portion Gemüse	4.00
Portion Bratkartoffeln	4.00
Portion mediterranes Gemüse	4.50
Sauciere Driehorst Spezialsauce (Sauce Hollandaise Art mit Kräutern)	2.50

Diese Beilagen sind nur möglich in Verbindung mit Hauptgerichten

Couvert Gedeck 2.50

Wir haben unsere Speisen sorgfältig für Sie zusammengestellt, pro
Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 2.00

Regional, saisonal ,mit internationalen Einflüssen...

**Dieses heißt für uns zunächst einmal Qualität und ein gutes Preis- Leistungsverhältnis.
und Nachhaltige Landwirtschaft**

„Regional“ bedeutet für uns auch der Bezug zum Land und zur Region.

Das Rind und Strohschwein vom regionalen Züchter gehört ebenso dazu,

wie die Gans aus dem Pommerschen Land, Burgerfleisch von Hecker,

Pilze aus der Region, Eier aus Tietelsen,

Spargel vom Spargelhof Laer in Senden, Käse aus Deutschen Käsereien, Sollinger Wild,

MSC Räucherfisch und Fischfilets, das Geflügel aus Delbrück und, und, und...

Nur was es hier nicht gibt, müssen wir eben heranschaffen.

Von selbst versteht sich auch, dass internationale Einflüsse unsere Küche prägen.

Schließlich wollen wir ja für unsere Gäste nur das Beste!



Driehorst‘ s leckerer

Burger

200 g Rinder-Burger |heimisches Rind

Blattsalat| hausgemachter Dipp |

Bacon| Cheddarkäse|

rote Zwiebeln

Dinkel Brötchen|

Steakhouse Pommes|

Cole-slaw Salatanlage|

14.80

*

Spargel-Burger V

**Leckerer ostwestfälischer Spargel auf
gegrilltem Halloumi Käse, Sambal-Hollandaise,
umhüllt mit Rösti, dazu Kartoffel-Wedges**

16.80

Herzlich Willkommen

**Wir begrüßen Sie recht herzlich im
Gasthaus Driehorst.**

**und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Räumen**

**Das Gasthaus 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.**

**Um CO² zu reduzieren: 2014 Einbau eines Blockheizkraftwerks
und Umstellung auf Gas**

**Unsere familiären Wurzeln bestimmen unsere
bodenständige westfälische Küche.**

**Das Gasthaus Driehorst steht für Genuss,
Tradition und Heimatverbundenheit.**



Unsere Servicemitarbeiterinnen Karola Güthoff und Beate Surmann

**.....vom Feld in den Mund
genießen Sie unsere ausgesuchten Gerichte mit
Fleisch und Gemüse aus dem Kulturland Kreis Höxter**