



Hotel Restaurant
Gasthof Driland

frische junge Küche mit Tradition

Vorschlag 1

Blattsalate mit Rote-Bete-Carpaccio und Orangen
Ziegenkäse aus dem Ofen
Baguette und gesalzene Butter

ooo

Rumpsteak, rosa gebraten mit Pfeffer- Rahmsauce
Wildschweingulasch mit gebratenen Champignons
Hähnchenbrust mit Paranüssen und Curry gefüllt

Brokkoli in Mandelbutter und Ofengemüse, Petersilienwurzelpüree
Röstkartoffeln und Macairekartoffeln

oo

Creme brulée, Christstollenparfait
Mousse au chocolat und Orangensauce

29,90 €

Vorschlag 2

winterlicher Brotsalat mit Datteln, Apfel und Walnüssen
westfälischem Knochenschinken

ooo

Birnen- Ingwersuppe

ooo

Steaks aus der Hirschkalbskeule rosa gebraten
mit Shii- take- Pilzen und Lauch
Maishähnchenbrust auf Rosenkohlcurry
Schweinefilet im Speckmantel gebraten
an Pfeffer-Rahmsauce, Kräuterseitlinge

Wurzelgemüse aus dem Ofen
Kartoffelkroketten und Kürbis- Kartoffelgnocchi
Salate der Saison

ooo

Lebkuchenmousse
Panna cotta mit Bratapfelkompott
weißes Schokoladeneis

mit Suppe: 35,50 € pro Person
ohne Suppe: 32,50 € pro Person



Hotel Restaurant
Gasthof Driland

frische junge Küche mit Tradition

Vorschlag 3

Rote- Bete-Brühe mit Sauerkraut-Maultaschen

ooo

Hirschkalbsbraten mit Birne und Preiselbeeren

Maishähnchenbrust mit gebratenem Speck
auf Selleriepüree

Lachsfilet mit gebratener Birne unter einer Meerrettichkruste

Rosenkohl in Rahm, Apfelrotkohl

Brokkoli in Mandelbutter

Kartoffelgratin, Eierspätzle und Röstkartoffeln

ooo

Lebkuchen-Tirami su und Orangenkompott
weißes Schokoladeneis mit Salzkaramell

28,90 € pro Person

Vorschlag 4

Lachstatar mit Avocado, schwarzen Linsen
und Blattsalaten

Baguette und gesalzene Butter

ooo

Kalbsrückensteak rosa gebraten unter einer Waldpilzkruste
geschmorte Entenkeule an Orangen-Rosmarinsauce

Schweinefilet mit gebratenen Waldpilzen,

Thymian- Rahmsauce

Gemüse der Saison

Kartoffelkroketten, Selleriepüree und Röstkartoffeln

ooo

Pflaumen- Zimtparfait

Mousse au chocolat an Spekulatiussauce

Crème brûlée

32,50 € pro Person



Hotel Restaurant
Gasthof Driland

frische junge Küche mit Tradition

Vorschlag 5
unser Klassiker.....

Rinderkraftbrühe
„Royal“
○○○

Tafelspitz vom Rind an Münsterländer Zwiebelsauce
Salate der Saison
○○○

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an Burgundersauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Rahm
Hähnchenbrust unter einer Dijonsenkruste
Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten und Berner Rösti
○○○

Vanilleeis mit Zimtkirschen
Herrencreme und Lebkuchenmousse

25,50 € ohne Zwischengang pro Person
28,50 € als 4 Gangmenü pro Person