

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

SPEISEN UNTER FREUNDEN

Wohlfühlen geht am besten mit gefülltem Magen. Frei nach diesem Motto finden Sie in unserem Lounge-Restaurant sowie unserem Biergarten von früh bis spät kulinarische Feinheiten aus Westfalen und der Welt.

REGIONALE PRODUKTE

*Bei der Zubereitung unserer Speisen steht besonders die Regionalität im Vordergrund. Denn nur durch die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, können wir die Frische und Qualität garantieren, die wir uns jeden Tag als Maßstab setzen.
– und das schmeckt man auch!*

NOCH IMMER NICHT GENUG?

Wenn Sie von unseren Gerichten nicht genug bekommen, nehmen Sie sie doch einfach mit nach Hause. Im Kühlschrank neben der Theke finden Sie eine saisonale Auswahl unserer Delikatessen. Wenn Sie mehr erfahren wollen, sprechen Sie uns einfach an – unser Personal berät Sie gerne.

Aus Liebe zur Region

HOTEL RESTAURANT
mertens
LUDGERUSBRUNNEN
BILLERBECK

UNSERE VORLÄUFIGEN ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG

9:00 bis 14:00 Uhr / abends geschlossen

MITTWOCH & DONNERSTAG

mittags geschlossen / abends ab 17:00 Uhr

FREITAG BIS SONNTAG

9:00 bis 14:00 Uhr / abends ab 17:00 Uhr

MONTAG

geschlossen

*Wir freuen uns sehr,
Sie in unserem neuen Restaurant
begrüßen zu dürfen.*

*Auf Anfrage stellen wir unsere
Räumlichkeiten auch gerne außerhalb der
Geschäftszeiten zur Verfügung.*

*Wir bitten die eingeschränkten Öffnungszeiten zu entschuldigen,
da unser Team erst wieder neu aufgestellt werden muss.*

-

*Unter 0 25 43 / 62 61 erfahren Sie auch, an welchen Tagen wir in der
Woche unser Restaurant abends geöffnet haben.*

NEU IM LUDGERUSBRUNNEN

*Immer Dienstag bis Freitag ab 9:00-11:30 Uhr
frühstücken*

(Samstags auch auf Vorbestellung)

Kaffee, Tee, Säfte, Brötchen, Müsli, Joghurt, frisches Obst, Käse &
Aufschnitt, gebeizter Wildlachs und vieles mehr...

pro Person 10,80 €

...und jeden Sonntag frühstücken ab 9:00 Uhr

pro Person 15,00 €

*Dienstag & Freitag
Lunchtime*

Verschiedene regionale Gerichte an unserer warmen Theke
täglich wechselnde Auswahl

pro Person 10,80 €

UNSER MITTAGSANGEBOT

Mittagstisch von 12.00 bis 14.00 Uhr

à la carte

außerdem...

- | | |
|--|---------|
| 1. Blattsalate, Ziegenkäse & Feigenmarmelade, geröstete Sonnenblumenkerne, Himbeerdressing & Grissinistangen | 8,80 € |
| 2. „Caesar Salad“ Römersalat, Oliven, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Ceasar-Dressing & gebratene Hähnchenbrust | 10,80 € |
| 3. Blattsalate, gebratenes Wildlachsfilet & Dill-Honigcreme, Gemüsestreifen & Sesamstange | 12,80 € |
| 4. „Ludgerus-Burger“ Rindfleisch-Patty, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Bacon, Ruccola & Vollkorn-Bun | 9,80 € |
| 5. Schnitzel vom Schweinerücken, Zitrone & Preiselbeeren, Röstkartoffeln & knackige Salate | 14,80 € |
| 6. Rindergulasch, Paprikastreifen, Basilikumpesto, Pasta & knackige Salate | 11,80 € |

Zum Abschluss ...

Tasse Creme-Kaffee & Tagesdessert im Glas
3,20 €

UNSERE ABENDKARTE

*ab 17:30 Uhr, momentan bieten wir eine kleine, hoffentlich
interessante Auswahl unserer Küche an, bitte beachten Sie auch
unsere tägliche wechselnde Empfehlung.*

Salate:

1. Verschiedene Blattsalate, Walnußölvinaigrette, gehobelter Parmesan
geröstete Kürbiskerne, Gemüsestreifen & frische Champignons 7,80 €
2. Blattsalate, gebratenes Wildlachsfilet & Dill-Honigcreme
Gemüsestreifen & Sesamstange 12,80 €
3. „Caesar Salad“ Römersalat, Oliven, Parmesan
geröstete Pinienkerne, Ceasar-Dressing & gebratene Hähnchenbrust 10,80 €

Suppe:

4. Cremesuppe von frischer Kresse & Wildlachsstreifen 5,80 €
5. Maronensamtsuppe, Portwein & Croutons 5,80 €

Vegetarisch:

6. Spinat-Ravioli, geschäumte Nuss Butter, Selleriepüree,
Pinienkerne, Rucola & Parmesanstreifen 12,80 €
7. Kräuter-Pfannekuchen, Champignons & Süßkartoffelwürfel
Bärlauch-Butter, knackige Salate 10,80 €

Hauptgerichte:

- | | |
|--|-------------------|
| 6. „Ludgerus-Burger“ Rindfleisch-Patty, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke
Bacon, Rucola & Vollkorn-Bun
mit Country-Style-Pommes | 9,80 €
+3,00 € |
| 7. Schnitzel vom Schweinerücken, Zitrone & Preiselbeeren
Röstkartoffeln & knackige Salate | 15,80 € |
| 8. Rouladen vom Hirsch, Spätburgundersauce, Bratapfel
Rotkohl & Serviettenknödel | 21,80 € |
| 9. Münsterländer Schweinefilet, weiße Pfefferrahmsauce,
Kartoffelrösti & knackige Salate | 19,80 € |
| 10. Angus-Rumpsteak, Kräuterbutter, Röstzwiebeln
Country-style-Pommes knackige Salate | 24,80 € |
| 11. Pfeffersteak vom Angus-Roastbeef auf eigener Sauce,
Röstkartoffeln & knackige Salate | 24,80 € |

12. täglich wechselnde Empfehlung aus der Fischküche

OFFENE WEINE

Weiß

Riesling, trocken tolle Aromatik, mineralischer Riesling Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel	0,2 ltr.	5,20 €
Riesling, halbtrocken frisch, fruchtig, süffig leckerer Riesling Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel	0,2 ltr.	5,20 €
Grauer Burgunder, trocken saftig, schmelz und Fülle Weingut Briem, Baden	0,2 ltr.	5,20 €
Weisser Burgunder, halbtrocken gelbe exotische Früchte Weingut Briem, Baden	0,2 ltr.	5,20 €

Rose

Cuvee Rose fruchtige Beerenaromen, Terrassenwein Weingut Briem, Baden	0,2 ltr.	5,50 €
--	----------	--------

Rot

Spätburgunder, trocken klassischer Rotwein, vollfruchtig Weingut Briem, Baden	0,2 ltr.	5,50 €
Spätburgunder Rotwein, feinherb samtig und sehr weich, süffig Weingut Briem, Baden	0,2 ltr.	5,50 €
Rosso Sizillia IGT, trocken kräftiger Rotwein, dunkel und vollmundig Collezione Il Mio, Italien	0,2 ltr.	5,70 €

UNSERE WEINKARTE

Gerne bieten wir Ihnen unsere Weine für Zuhause zum Mitnahmepreis an, so möchten wir unseren Gästen hochwertigen Wein zum attraktiven Hauspreis anbieten.

WEISSWEINE

		Mitnahmepreis	Restaurantpreis
DEUTSCHLAND			
2017 STEIN.REICH Riesling, trocken verhaltene Fruchtnote, tolle Mineralik, würzige Aromatik Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel	0,75 ltr.	9,50 €	20,50 €
2017 Ungsteiner Osterberg Grauer Burgunder, trocken Nase von Melone, Birne, etwas Vanille Weingut Michael Wolf, Pfalz	0,75 ltr.	9,50 €	21,50 €
2017 Uhlen Riesling Kabinett, trocken 2017 Ungsteiner Osterberg Duft von weißem Pfirsich, Apfel & Quitte langer Abgang mit feinem Spiel & Finesse Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel	0,75 ltr.	9,50 €	22,50 €
ÖSTERREICH			
Sonnseit´n roter Veltliner „Bio“ Weißwein, Ursorte des Wagrams noble, vielschichtige Nase, subtile Frucht ein besonderes Geschmackserlebnis Weingut Toni Soellner	0,75 ltr.	11,50 €	21,50 €

Mitnahmepreis Restaurantpreis

ITALIEN

2017 Regaleali Intensiver & körperreicher Weißwein fruchtig nach reifen, gelben Früchten wie Birnen & Mirabellen, schmelzig & frisch Sizilien	0,75 ltr.	12,50 €	22,50 €
--	-----------	---------	---------

ROTWEINE

ITALIEN

Barbera D'Alba, Sposabella Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen reifen Schwarzkirschen, Trockenfrüchten, Zimt & Vanille vollmundig, milde Säurestruktur Cantina Ceste, Piemont	0,75 ltr.	9,50 €	20,50 €
---	-----------	--------	---------

Citra Vini Montepulciano D'Abruzzo Kräftige dunkle, Rubinrote Farbe volle Beerennote wie Heidel- & Brombeere runder, geschmeidiger Körper Sistina, Abruzzo	0,75 ltr.	9,50 €	20,50 €
---	-----------	--------	---------

Chianti Classico DOCG Klare, tiefes Rot, volle Kirschnoten feine Tanninstruktur, dezente elegante Aromatik Reifung im Holzfaß Sistina, Abruzzo	0,75 ltr.	12,50 €	22,50 €
---	-----------	---------	---------

FRANKREICH

Cuvee Confidence gehaltvoll, Grenache & Syrah Duft nach Kirschen & Brombeeren Teilausbau im Barrique Domaine Font Croze, Cotes du Rhone	0,75 ltr.	9,50 €	19,50 €
--	-----------	--------	---------

		Mitnahmepreis	Restaurantpreis
<p>Terroirs Altitude Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot Aromatik von Blaubeeren, Cassis & schwarzen Oliven, 12-monatiger Reifung im Barrique Château Penneautier, Languedoc</p>	0,75 ltr.	12,00 €	22,00 €
<p>Cuvee Beau Site 100% Merlot, schöne Aromenpalette große Feinheit 12-monatiger Reifung im Barrique Château Magondeau, Bordeaux</p>	0,75 ltr.	13,50 €	23,50 €
<p>Cuvee „Monte Nero“ intensive & glänzende granatrote Farbe Aromen von Wildkräutern & Vanille frisch & vollmundig, feiner Tanninstruktur Domaine Boucabeille, Roussillon</p>	0,75 ltr.	14,50 €	24,50 €
SPANIEN			
<p>Valsanzo Rioja Crianza elegant, fantastischer Schmelz Finale aus Frucht & Süßholz Javier Rodriguez, Rioja</p>	0,75 ltr.	10,50 €	21,50 €