



Hülshoff Lippstadt | Am Friedhof 4 | 59555 Lippstadt

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag

17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Kaffee & Kuchen

Samstag & Sonntag

ab 14:00 Uhr

---

Speisen.

# MENÜ Hülshoff

---

^^^

## Kartoffelsuppe

Würzige Kartoffelsuppe nach westfälischer Art mit gebratenen Mettendchenscheiben,  
Speck und Croutons

^^^

## Himmel & Äd

gebratene Blutwurst | Drillingsstampf | karamellierter Butter-Apfel  
Tempurazwiebel | Sherry-Schmorzwiebel-Jus

^^^

## Zwetchgentraum

schonend gegarte Zwetchgen mit Zimt und Sternanis  
dazu salziges Brezelkaramelleis und Crumble

36

Weinbegleitung

16

---

---

Speisen.

# Fisch MENÜ

---

^^^^

## Cremige Garnelenpfanne

Black Tiger Garnelen in einer Estragon-Parmesansauce  
dazu frische Baguette

^^^^

## Knuspriger Zander

Knuspriger Zander auf der Hautseite gebraten, gefüllte Kürbispasta  
dazu Kräuterweißweinelouté

^^^^

## Crème brûlée

und zwar die beste - mit feinen Früchten

45

Weinbegleitung  
16

---

Speisen.

# MENÜ V

---

^^^^

## Ziegenkäsesalat

Marinierter Kürbis | rote Zwiebelmarmelade | Marktsalat  
Champagnerdressing

^^^^

## Grüne Knödel

Herzhafte grüne Spinat - Käse - Knödel an Waldpilzrahm  
und frischer Petersillie

^^^^

## Nougattraum

Nougatmouse | Haselnuss-Crumble | Mandarinenegel

52

Weinbegleitung  
16

---

---

Speisen.

# VORSPEISEN

## Kartoffelsuppe

8

Würzige Kartoffelsuppe nach westfälischer Art mit gebratenen Mettendchenscheiben, Speck und Croutons

## Cremige Garnelenpfanne

13

Fünf Black Tiger Garnelen in einer Esragon-Parmesansauce  
dazu frische Baguette

## Feines Brot

4 p.P.

Rustikales Ciabatta aus dem Steinofen von Bückers Backmanufaktur  
Röstzwiebelöl / Nussbitterschaum

## Rindercarpaccio 13

feines Rinderfilet hauchdünn geschnitten | Pinienkerne | Parmesan |  
geschmolzene Cocktailtomaten

## Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

14

cremiger Ziegenkäse im knusprigen Speckmantel gebraten  
Röstbrot | fruchtige rote Zwiebelmarmelade

Speisen.

# HAUPTGÄNGE

## Feine Ente

26

Barbarie-Entenbrust tranchiert | Pflaumensauce |  
Rotkraut | Pommes au beurre

## Himmel & Äd

22

gebratene Blutwurst | Drillingsstampf | karamellisierter Butter-Apfel  
Tempurazwiebel | Sherry-Schmorzwiebel-Jus - Kleine Portion 16

## Zwiebelrostbraten

32

Rosa gegarter Zwiebelrostbraten ca. 200g | Argentinisches Roastbeef  
Schmorzwiebeln | Drillingsstampf | Vichy-Möhren

## Wildrahmgulasch

24

Sauerländer Wildrahmgulasch | Butterspätzle | Apfelmus | Preiselbeeren

## Knuspriger Zander

31

Knuspriger Zander auf der Hautseite gebraten, gefüllte Kürbispasta  
dazu Kräuterweißweinelouté

## Grüne Knödel

18

Herzhafte grüne Spinat - Käse - Knödel an Waldpilzrahm  
und frischer Petersillie

## Hülshoffs Wintersalat

14

Marktfrische Blattsalate | Apfel-Petersilien-Dressing  
Kirschtomaten & Gurke

+ gratinierter Ziegenkäse 6

+ paniertes Hühnerfilet mit Kürbiskernen dazu rote Zwiebelmarmelade 6

## Waldpilzrahm Schnitzel

23

frisches Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken Crunchy Fritten mit  
Trüffelmayo | kleiner Beilagensalat

---

Speisen.

# DESSERT

---

## Zwetchgentraum

schonend gegarte Zwetchgen mit Zimt und Sternanis  
dazu salziges Brezelkaramelleis und Crumble

9

## Hausgemachtes Nougatmouse

Nougatmouse | Haselnuss-Crumble | Mandarinenegel

9

## Crème brûlée

und zwar die beste - mit feinen Früchten

9

---