

Herzlich Willkommen

im

Gasthof Droste

Liebe Gäste!

Wie schön, daß wir Sie bei uns begrüßen dürfen!

Wir, das sind Georg und Renate Droste.

Georg Droste bereitet für Sie in der Küche die deftigen Westfälischen Spezialitäten und all die anderen leckeren Speisen zu.

Renate Droste kümmert sich um den Service und Ihr Wohlergehen.

Auch wenn wir zwei meist allein für Sie da sind, wollen wir doch, daß all Ihre Wünsche erfüllt werden.

Sollte es einmal nicht so sein, sprechen Sie mit uns!

Hat es Ihnen gefallen, sagen sie es weiter!

Wir freuen uns, sie bewirten zu dürfen

Georg + Renate Droste

Zur Information:

Für unsere Gerichte nutzen wir überwiegend heimische Produkte

z.B.:

Kartoffeln vom Bauer Ax, Schmallenberg

Rindfleisch vom Biobauer Mester, Vorwald

Käse aus der Bauernkäserei Löffler, Dornheim

Hochsauerlandwasser von Getränke Schütte, Inderlenne

Eier von Rörig-Plenz, Fleckenberg

Forellen von der Forellenzucht Drenk, Schmallenberg

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

Kraftbrühe mit Einlage		3,50
-heldere bouillonsoep , clearsoup		
Tomatensuppe		3,90
mit frischen Kräutern und Sahnehaube		
-tomatensoep, tomatosoup		
Sauerländer Zwiebelsuppe		3,90
mit Brotkrüstchen		
-uiensoep, onionsoup		
Salat Ihrer Wahl	klein	3,20
vom Buffet	groß	4,90
-salade naar keuze van het buffet		
-salad from the buffet		
Bratkartoffeln		5,20
mit 2 Spiegeleiern		
-gebakken aardappelen met twee spiegeleieren		
-roasted potatoes with two fried eggs		
Hausgemachte Spätzle		6,50
mit geschmolzenem Käse,Speck u. Zwiebeln abgerundet		
	Kleinere Portion	4,60
-zelfgemaakte spätzle met gesmolten kaas,pek en uien		
-home made noodles with bacon,cheese and onion		
Sauerländer Potthucke		9,30
Gebratene Scheiben eines Kartoffelaufbaus		
mit hausgeräuchertem Knochenschinken		
	Kleinere Portion	7,30
-aadappelovenschotel met zelfgerookte beenham		
-potatoecake to roasted with smoked ham		

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

Vegetarische Gerichte:

Tomatensuppe 3,90
mit frischen Kräutern und Sahnehaube
-tomatensoep, tomatosoup

Sauerländer Zwiebelsuppe 3,90
mit Brotkrüstchen
-uiensoep, onionsoup

Hausgemachte Käsespätzle -vegetarisch- 6,50
mit geschmolzenem Käse und Zwiebeln abgerundet
Kleinere Portion 4,60
-spätzle met gesmolten kaas en uien
-homemade noodles with cheese and onion

Bratkartoffeln -vegetarisch- 5,20
mit zwei Spiegeleiern
-gebakken aardappels met uien en twee spiegeleieren
-roasted potatoes with two fried eggs

Sauerländer Potthucke -vegetarisch- 9,10
Gebratene Scheiben eines Kartoffelaufbaus mit Scheiben v.Käse
aus der Käserei Löffler, auf dem Holzbrett serviert
Kleinere Portion 7,10
-ofenschotel met aardappels en kaas von de kaasmakerij löffler
-potatoecake to roasted with spezial cheese

Schmies Rinderwurst (gekocht)		11,20
mit Bratkartoffeln u. Salat v. Buffet	Kleinere Portion	9,20
-runderwurst met gebakken aardappelen en salade van buffet		
-beefsausage spezial home made with roasted potatoes		
Gebratene Blutwurst und/oder Leberwurst		9,60
auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln		
	Kleinere Portion	7,60
-gebakken bloedwurst met zuurkool en gebakken aardappelen		
-roasted blackpudding on pickled cabbage with roasted potatoes		
Pfefferpotthast		14,70
Rinderragout in Zwiebelsoße pikant gewürzt und mit Weißbrot gebunden, dazu Salzkartoffeln u. Salat v. Buffet		
	Kleinere Portion	12,70
-Ragout van rundvlees in uiensous, pikant gekruid met gekookte aardappelen		
-pieces of meat in onionsauce, boiled potatoes an salad		
Schweinelendchen		18,20
mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Kräuterspätzle und Salat vom Buffet	Kleinere Portion	16,20
-filet van varkensvlees in champignonroomsauce, kruidenspätzle en salade		
-steak op pork with mushroomsauce and noodles and salad		
Zarter Sauerbraten von Mesters Rindern		16,50
mit Butterspätzle und Apfelmus	Kleinere Portion	14,50
Grünkohl mit hausgemachter Mettwurst		9,60
dazu Salzkartoffeln	Kleinere Portion	7,60
Schweinerücken mit Pflaumen gefüllt		11,50
mit Spätzle und einem Salat vom Buffet	Kleinere Portion	9,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service

Schnitzel "Wiener Art"		12,30
mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	Kleinere Portion	10,30
-Schnitzel met gebakken aardappelen en salade van buffet		
-collop of pork without sauce, roasted potatoes and salad		
Champignonrahmschnitzel		13,90
mit Pommes Frites u. Salat v. Buffet	Kleinere Portion	11,90
-Schnitzel met champignonsauce, patat frites en salade		
-collop op pork with mushroomsauce, chips and salad		
Paprikaschnitzel		13,90
nach Art des Hauses, mit Pommes Frites und Salat vom Buffet	Kleinere Portion	11,90
-paprikaschnitzel met patat frites en salade		
-collop op pork with paprikasauce, chips and salad		
Rahmschnitzel		13,90
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet	Kleinere Portion	11,90
-Schnitzel in roomsauce met zelfgemaakte spätzle en salade		
-collop of pork with roastsauce, noodles and salad		