

Herzlich Willkommen!

Wir möchten Sie in unserem neuen Konzeptrestaurant VIER² begrüßen.

Der Gedanke hinter VIER² ist es, dass es auch in Zeiten steigender Steuern – Einkaufspreis – Löhnen und Energiepreisen möglich sein muss gutes regionales und saisonales Essen anbieten zu können.

Durch Anpassungen in unserem Einkauf (Umstellung auf regionale Lieferanten und Erzeuger) – Optimierung der Garmethoden (eher Sous-Vide – weniger Gas) und der starken saisonalen Orientierung haben wir eine Speisekarte für unsere Gäste geschrieben auf die wir stolz sind – kaum ein Hauptgericht hat es über sechzehn Euro geschafft – allgemein liegen fast alle Gerichte zwischen vier und sechzehn Euro.

Unser Öffnungszeiten

Restaurant:

Donnerstag bis Montag: 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

(Küche bis 21:00Uhr)

Café

(ab dem 03.02.2024)

Samstag und Sonntag: 15:00 Uhr bis 17:30 Uhr

(Kuchen bis 17:00 Uhr)

Ps. Ganz bald gibt es nicht nur Samstag und Sonntags auch Kuchen, sondern auch ein kleines

„Live-Restaurant“ auf dem Hülshoff

Folgt uns einfach bei Insta oder Facebook – dann werdet Ihr es als Erste wissen

Vorspeisen

Große westfälische Kartoffelsuppe // 8€

Regionale Kartoffel ‚Annabelle‘ | Frisches Eintopfgemüse | Kasseler | geräucherte Mettenden

Geröstetes Möhrensüppchen // 4€

Westfälische Möhre | Röstgemüse | Limetten-Kokos-Schaum | Möhrenchips

alternativ:

Große Portion // 8€

Brotbrettchen // 8€

Dunkles Steinofenbrot | Rustikales Weizenbaguette | Frische Kräuterbutter |
Hausgemachter Dip

Gebratenes Romanasalatherz // 8€

Marktfrisches Romanasalatherz | Blattzitrondressing | PSP (Peperoni-Sesam-Panko)

wahlweise mit:

2 Riesengarnelen // +4€

Hauptspeisen

Schweineschnitzel ‚Wiener Art‘ // 16€

2 Schnitzel aus dem Schweinelachs | Super Crunch Fritten | Preiselbeeren | Zitrone | Mayo

alternativ:

Kleine Portion mit 1 Schnitzel // 12€

wahlweise mit:

Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln statt Fritten // +2€

Champignon-Rahm-Sauce statt Preiselbeeren // +2€

Bayrischer Leberkäse // 16€

Gebratener Leberkäse | Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Spiegelei

Süßer Senf

Hähnchen-Drumstick-Karussell vom Smoker // 16€ pro Person (ab 2 Personen)

Rauch vom Kirschholz | Hähnchen Unterkeulen | BBQ Glaze | Kartoffelrösti-Bällchen | Frische Sour-Cream | Hülshoff BBQ Sauce ‚Kansas City Style‘

weitere Beilagen nach Wahl // je 4€

Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Super Crunch Fritten

Glasierte bunte Möhrchen

Marktfrischer Beilagensalat

„Unsere hausgemachte Hülshoff BBQ Sauce im ‚Kansas City Style‘ zeichnet sich durch ihren einzigartigen Geschmack aus einer süß-sauren Balance, durch die Zugabe von Zuckerrübensirup und Apfelessig aus. Durch das Einkochen mit Cayennepfeffer erhält Sie ihr leicht scharfes Finish und eignet sich damit perfekt zu unseren Hähnchen Drumsticks.“

Spidersteak vom deutschen Weiderind 20€

Deutsches Rinderkachelsteak tranchiert | Rosmarinkartoffeln | Birne-Bohne-Speck

wahlweise mit:

Hausgemachter Kräuterbutter // +2€

Hülshoff BBQ Sauce // +2€

„Das Spidersteak hat eine starke Marmorierung und ist eine echte Besonderheit, da es nur zwei kleine Steaks mit wenigen hundert Gramm pro Tier gibt. Die Muskelpartie wird wenig beansprucht, wodurch das Fleisch des Spider Steaks schön dunkel und zart ist.“

Schweine-Paprika-Gulasch // 16€

Schweinegulasch aus der Keule | Paprika | Frische Eierspätzle |

Apfel-Rotkohl

alternativ:

kleinere Portion // 12€

Schweine-Krustenbraten // 16€

Braten von der Unterschale | Krusten-Popcorn | Nussbutter-Klöße | glasierte bunte Möhrchen

Forelle ‚Müllerin Art‘ // 16€

2 fangfrische Forellenfilets | Butter & Zitrone | Petersilienkartoffeln | Gurken-Dill-Salat

alternativ:

kleinere Portion mit 1 Forellenfilet // 12€

Gnocchi-Bowl vegan // 16€

Kartoffelgnocchi | Babyspinat-Erdnuss-Pesto | Zucchini | Tomate | marinierte Tofu Bites

Salatteller ‚Hülshoff‘ // 16€

Winterliche Blattsalate | ausgebackene Birnenfilets | eingelegter Muskatkürbis |

frische saisonale Toppings | Buchweizen-Crunch

wahlweise mit Gorgonzoladressing oder Petersiliendressing (vegan)

Dessert

Yuzu-Käsekuchen // 8€

Hausgebackener Käsekuchen | Yuzu & Vanille | Cassis | frische Beeren

„Bei Yuzu handelt es sich um eine ganz besondere Zitrusfrucht aus der japanischen Küche. Das Aroma der säuerlich-frischen Frucht geht von Zitrone bis hin zu Grapefruit und Pampelmuse. Unser Käsekuchen wird mit Yuzu & Vanille aromatisiert und in unserem hauseigenen Backhaus frisch für Sie gebacken.“

Himbeer-Vanille-Crumble aus dem Ofen // 8€

Warmer Himbeer-Vanille-Crumble | Vanilleeis | Karamellsahne

Grünes Apfel-Sorbet im Glas vegan // 4€

wahlweise mit:

4cl Limoncello // +4€

10cl Prosecco // +4€

Allergene und Zusatzstoffe können bei unseren Mitarbeiter*innen gerne erfragt werden.

Getränke

Frisches Veltins	0,25	2.9
Grevensteiner Landbier	0,25	3.2
Maisel's Weizen	0,50	5.0
Maisel's Alkoholfrei	0,50	5.0
Veltins 0,00	0,33	3.2
Cola Cola Zero	0,35	3.5
Fanta Sprite	0,35	3.5
Schweppes	0,35	3.5
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		
Bad Meinberger (mit & ohne)	0,25	3.2
Bad Meinberger (mit & ohne)	0,75	6.5
Säfte & Schorlen	0,35	3.5
Apfel Maracuja Rhabarber		

Weine

Alle Weine 0,2 l: 7.9 | 0,75 l: 24.9

Weißweine

Grauburgunder trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz

Weißburgunder trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz

Messing – Hülshoff Riesling – Mosel – trocken

Rosé

Merlot Rosé feinherb

Weingut Andreas Diehl, Pfalz

Rot

Tagesauswahl – bitte sprechen Sie uns an. r