

Herzlich Willkommen!

Wir möchten Sie in unserem neuen Konzeptrestaurant VIER<sup>2</sup> begrüßen.

Der Gedanke hinter VIER<sup>2</sup> ist es, dass es auch in Zeiten steigender Steuern, Einkaufspreisen, 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.

### Restaurant:

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

(Küche bis 21:00Uhr)

### Kaffee & Kuchen

Samstag und Sonntag: 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr

(Kuchen bis 17:00 Uhr)

# OSTERN

*Nur mit Reservierung*

*Gründonnerstag - 17:30 - à la Carte*

*Karfreitag - Geschlossen*

*Karsamstag- 15:00-22:00 - à la Carte*

*Ostersonntag - 10:00 - Familienbrunch*

*Ostermontag - 12:00 - 22:00 à la Carte*



## Vorspeisen

### Kartoffelcremesuppe // 4€

Regionale Kartoffel ‚Annabelle‘ | Frisches Eintopfgemüse | Bacon Crunch | Petersilie

\*\*\*

### Geröstetes Möhrensüppchen // 4€

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

\*\*\*

### Brotbrettchen // 8€

Dunkles Steinofenbrot | Rustikales Weizenbaguette | Frische Kräuterbutter |  
Hausgemachter Dip | Rohkost

\*\*\*

### Belgische Kartoffel-Gemüse-Waffel // 8€

Kartoffelwaffel mit Karotte & Zucchini | Marktfrisches Salatbouquet | Frische Sour Cream

## 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€

Marktfrischer Beilagensalat // +4€

\*\*\*

### 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€**

Zwei Keulen extra

Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Super Crunch Fritten

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 | Drillingsstampf | Speckbohnen |  
Birnenchutney

**wahlweise mit:**

Hausgemachter Kräuterbutter // +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. Es besticht durch seine charakteristische spinnennetzartige Marmorierung, bei der feine Fettadern das Fleisch durchziehen. In der Mitte hat es eine etwas dickere Sehne, welche aufgrund der Struktur und Aromatik vor dem Braten nicht entfernt werden kann.

**Wir empfehlen für den optimalen Genuss, diese Sehne vor dem Verzehr herauszuschneiden.**

\*\*\*

## 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 | Frische Eierspätzle | Apfel-Rotkohl

**Forelle ‚Müllerin Art‘ // 16€**

2 fangfrische Forellenfilets | Butter & Zitrone | Petersilienkartoffeln

**alternativ:**

kleinere Portion mit 1 Forellenfilet // 12€

**wahlweise mit:**

Gurken-Dill-Salat // +4€

Marktfrischer Beilagensalat // +4€

\*\*\*

**Tagliatelle ‚Bärlauch‘ // 16€**

Tagliatelle | Parmesansauce | Bärlauchpesto | confierte Kirschtomaten | Rucola |  
Pinienkerne

\*\*\*

**Salatteller ‚Hülshoff‘ // 16€**

Winterliche Blattsalate | ausgebackener Ziegenkäse | Blaubeerchutney |  
frische saisonale Toppings nach Wahl des Küchenchefs | karamellierte Walnüsse |  
Apfel-Petersilien-Dressing

## Dessert

### Warmer Schokobrownie mit Frozen Yoghurt // 8€

Extra schokoladiger Brownie frisch aus unserem hauseigenen Backhaus |  
Heidelbeergrütze | Frozen Yoghurt | fruchtige Garnitur

\*\*\*

### Himbeer-Vanille-Crumble mit Frozen Yoghurt // 8€

Himbeer-Vanille-Crumble frisch aus dem Ofen | Frozen Yoghurt | fruchtige Garnitur

\*\*\*

### Frozen Yoghurt // 4€

Erfrischender Frozen Yoghurt im Weckglas | fruchtige Garnitur

\*\*\*

### Grünes Apfel-Sorbet im Glas // 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		3.2
Hohenfelder Radler alkoholfrei	0,33 0,33	3.2
Cola   Cola Zero	0,35	3.5
Fanta   Sprite	0,35	3.5
Schweppes Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	0,35	3.5
Bad Meinberger (mit & ohne)	0,25	3.2
Bad Meinberger (mit & ohne)	0,75	6.5
Säfte & Schorlen Apfel   Maracuja   Rhabarber	0,35	3.5

# 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.

## Aperitif // 8€

Campari – Soda oder Orange  
Aperol – Spritz (auch ohne Umdrehungen)  
Limoncello Spritz  
Italicus Spritz