Einfach...

Bärlauchcremesuppe mit Croutons	6,90€	
Carpaccio "Zur Höhle" Westfälisches Rinderfilet mit Kräutervinaigrette und Sonnenblumenkernen an ein wenig Salat	16,90 €	
Großer, bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	18,90€	
Unsere Salate bestehen aus Blatt- und Rohkostsalaten der Saison und sind mit Walnussvinaigrette mariniert.		
Steinofenbaguette mit Kräuterquark und Aioli	5,90€	
Ofenkartoffel "Surf 'n Turf" mit Kräuterquark, Streifen vom Rinderfilet und drei in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen an ein wenig Salat	21,90 €	
Gebratene Champignons und halbgetrocknete Tomaten auf Bandnudeln in Kräuterrahmsauce	15,90 €	
Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu eine "handvoll Pommes" und ein wenig Salat	23,90 €	
Schnitzel mit heller Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	17,90 €	
Schnitzel mit Schmorzwiebeln in Quark-Senfcreme und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Salat	18,90 €	

... KÖST(er)LICH

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (klassisch mit Zitrone), dazu Pommes frites und Salat	26,90 €
Mit Feigensenf und Ziegenkäse gratinierte Hähnchenbrust, dazu Röstinchen und Salat	21,90 €
Hähnchenbrust im Knuspermantel mit warmem Obst in Kokos-Curry-Sauce, dazu Röstinchen und Salat	19,90 €
Schweinefilet mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise (von Lukull), dazu Röstinchen und Salat	23,90 €
Lachsfilet im Sesammantel auf Bandnudeln in Tomatenrahm, dazu Salat	26,90 €
Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	31,90 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat	38,90 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Claas und Sabine Köster mit dem Team vom Restaurant zur Höhle

Sie leiden an einer Nahrungsmittelallergie oder –unverträglichkeit?
Bitte sprechen Sie uns an!
Wir können Ihnen zu jedem Gericht die einzelnen Bestandteile nennen und so ein passendes Essen für Sie zusammenstellen.