

SALATE

Bunte Blätter, Radieschen, Tomaten,
Gurke mit ...

... Hähnchenbrust, hausgemachtem
Kräuterpesto und gerösteten Brotwürfeln .. €16.10

... geröstetem Nussmix, Brotwürfeln und
Granatapfelkernen. €12.50

... gebeiztem lauwarmem Friesenkäse-Taler
..... €13.50

Kleiner Museumssalat €4.90

Alle Salate servieren wir mit Bauernbrot und wahlweise
mit Hausdressing (Essig & Öl) oder Cocktaildressing.

SUPPE & Eintopf

Kartoffel-Gemüse-Eintopf
vegan..... €7.50

Tagessuppe
Bitte beachten Sie unsere Tagesempfehlung

LIPPISCHE MÜHLENSTULLEN

... mit gezupftem Landschwein
Bauernbrot, Ackersalat, BBQ-Soße, Röstzwiebeln,
gezupfter Schweinebraten €13.50

... mit Rucola und Mozzarella
Bauernbrot, Tomate, Mozzarella, Rucola,
Balsamico-Reduktion €11.90

HAUPTGERICHTE

Lippisches Siedfleisch
mit Kartoffeln und Wurzelgemüse in
Bouillon gegart, Meerrettichsoße
und Kräuterpesto €17.90

Westfälischer Schweinebraten
mit Schmorgemüse, Bratenjus
und Drillingen €15.90

Himmel & Erde
mit gebratener Blutwurst, Apfelkompott,
Stampfkartoffeln und Röstzwiebeln €13.90

Hähnchenbrust „Oma’s Art“
mit Weißweinsauce, Champignons,
Wurzelgemüse und Spätzle €16.50

Lippischer Pickert
mit klassischen Beilagen:
Leberwurst, Rübenkraut und Butter..... €8.90

Currywurst mit hauseigener Sauce
mit „Dicke Fritten“ und Beilagensalat..... €9.90

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Serviettenknödel
mit Rahmpilzragout, Zwiebelschmelze
und kleinem Beilagensalat..... €14.50

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat €15.50

Pfannen-Drillinge
Kleine gebratene Kartoffeln mit Kräuterschmand
und kleinem Beilagensalat..... €9.50

FÜR KINDER

„Dicke Fritten“
Portion €3.50

Spätzle
mit fruchtiger Tomatensoße €4.50

Mayonnaise oder Ketchup
Portion €0.50

BESONDERS SÜSSES & EIS

Belgische Waffeln
mit Kirschen, Sahne und Softeis..... €7.50

Ross-Becher
Apfelkompott, Softeis, Eierlikör
und dunkle Schokostreusel..... €6.90

Sauerland-Becher
Kirschkompott, Softeis, Kirschsoße
und Amarettini Brösel €6.50

Osnabrücker-Becher
Beeren Sud, Softeis, Schokosoße und weiße
Schokostreusel. €6.50

Mindener-Becher
Softeis, Karamellsoße und Smarties
für Kinder..... €5.90

Eiscafé oder Eis-Schokolade €5.50

LANDFRAUENKUCHEN

Apfel | Käse-Kirsch | Zwetschge ... je €3.70
Portion Sahne €0.70

EISTEES • EIGENKREATION •

Waldbeeren Eistee 0,40l.....	€4.90
Zitronen Eistee 0,40l.....	€4.90
Pfirsich Eistee 0,40l.....	€4.90

HANDGEMACHTE LIMONADEN

Passionsfrucht-Mango 0,40l.....	€4.90
Beeren-Limone 0,40l.....	€4.90

PRICKELNDES

Aperol Spritz 0,25l.....	€7.50
Limoncello Spritz 0,25l.....	€7.50
Lillet Wild Berry 0,25l.....	€7.50

SOFTDRINKS & WASSER

Mineralwasser 0,25l mit & ohne.....	€ 2,90
Mineralwasser 0,75l mit & ohne.....	€ 6.00
Apfelschorle 0,25l.....	€ 2.90
Pepsi Cola, SevenUp, Mirinda 0,33l mit und ohne Zucker.....	€ 3.50

Unser guter Filterkaffee
Pott € 3.00

BIER VOM FASS – HAUS ROLAND

Detmolder Pils/Landbier 0,30l	€ 3.50
Detmolder Pils/Landbier 0,50l	€ 5.20
Regionales Alster / Colabier 0,30l ...	€ 3.50
Regionales Alster / Colabier 0,50l ...	€ 5.20

FLASCHENBIER

Detmolder Pils mit & ohne Alkohol 0,33l	€ 3.50
König Pils alkoholfrei 0,33l	€ 3.50
Paulaner Weizen hell 0,50l	€ 5.20
Paulaner Weizen alk.-frei 0,50l	€ 5.20
Paulaner Weizen Zitrone alk.-frei 0,50l	€ 5.20

HAUS- & HOFWEIN

Weißwein trocken 0,20l	€ 5.60
Weißweinschorle 0,20l	€ 5.20
Rotwein trocken 0,20l	€ 5.60
Rosé trocken 0,20l	€ 5.60
Prosecco trocken 0,10l	€ 4.40

CAFÉ & CO.

Joliente	
BIO & Fairtrade Kaffeespezialitäten	
Tasse Kaffee	€ 3.20
Tasse Kaffee koffeinfrei.....	€ 3.20
Espresso	€ 3.20
Cappuccino	€ 3.30
Milchkaffee	€ 3.70
Latte Macchiato	€ 3.70
Glas Tee Althaus-Tee	€ 3.00

FEIERLICHKEIT • TAGUNG • EVENT

Unsere Museumsgastronomie „Im Weißen Ross“ bietet Ihnen ausreichend und ansprechenden Platz für Ihre Veranstaltungen!

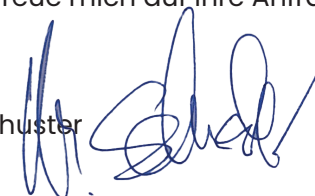
Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläen oder auch Tagungen und Firmenveranstaltungen.

Unsere Räumlichkeiten bieten das passende Ambiente für Ihre Veranstaltung – mein erfahrenes Küchenteam die perfekten Menüs.

Bei Interesse oder Fragen, sprechen Sie uns an oder nutzen die unten aufgeführten Kontaktmöglichkeiten.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage.

Ihr
Marcus Schuster



IM WEIßEN
ROSS 
DES LWL FREILICHTMUSEUMS DETMOLD

Museumsgastronomie „Im Weißen Ross“
Krummes Haus • Freilichtmuseum Detmold
32760 Detmold

Tel.: (0 52 31) 30 60 622
Mail: info@ggowl.de • Web: www.ggowl.de

Eine Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe haben wir für Sie vorbereitet. Bei Bedarf, sprechen Sie uns einfach darauf an.

Alle Preise inkl. gestz. MwSt.