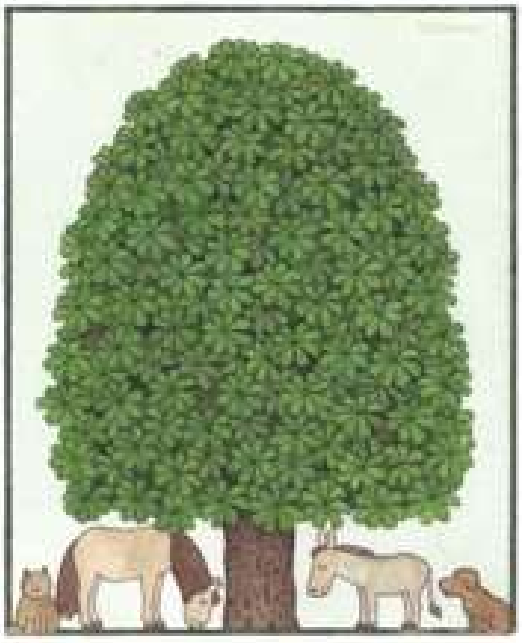
Herbst und Winter 2026/2027

Speisekarte
Landgasthof Kastanienbaum

Herzlich willkommen!



Landgasthof Kastanienbaum
Christoph Entrup
Elvert 6 - 59348 Lüdinghausen
Tel. 02591-940300 - Fax 02591940302
www.kastanienbaum.de
post@kastanienbaum.de
Öffnungszeiten unter www.kastanienbaum.de



Herbst und Winter 2026/2027

Alle Gerichte als Menü mit Tagessuppe und Dessert
für nur 10,00 Euro mehr!

Vorspeisen & Salate

Rinderkraftbrühe
mit Einlage

Kürbis-Mango-Süppchen
Hokkaido / geräucherter Lachs / Sahnehaube

Carpaccio vom Rinder-Filet
Trüffelcreme/ Winter-Endivie / Grana Padano / Balsamico / Ciabatta

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Tomate / Wildkräuter

Gambas Mediterran
auf einem Paprika-Bett / Ciabatta

Salat-Bowl
Wildkräuter / Tomate & Gurke / Chia & Kürbiskerne /
Obst / Nüsse/ Vinaigrette / Ciabatta

- ohne Topping
- mit Hähnchenbrust
- mit Gambas

Kennen Sie schon unser
Beduinen-Zelt für Ihre Feier?
Sprechen Sie uns gerne an!



Feines vom Wild

Erst mal zum Aufwärmen…

Winter-Pflaume
Böcker's Winterpflaume mit Prosecco, Zimtstange und Eis

⁂

Carpaccio von der Barbarie-Entenbrust
Ziegenkäse-Topping / Orangen-Dip

⁂

Kaninchenrückenfilet im Pilzmantel
sautierter Rosenkohl / Walnuss / Portweinsauce / Schupfnudeln

Hirschbraten mit eigener Sauce
Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel

Hirschgoulasch
Waldpilze /Apfelkompott / Spätzle

Entenconfit
Rahmwirsing / Orangensauce / Schupfnudeln

Medaillons vom Hirsch
Plfaumenragout / Wacholderjus / Kartoffelplätzchen

Gänsebrust oder Gänsekeule
hausgemachter Rotkohl & Klöße / Orangensauce 33,90

Fuerza Jumillia DO
Cabernet Sauvignon - Monastrell
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien

Marionette
Monastrell - Shiraz
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien

Typisch „Westfälisch“ im Winter

westf. Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Salzkartoffeln / Beilagensalat in Sahne

Ochsenbäckchen mit eigener Sauce
Beluga-Linsen / Serviettenknödel

Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein „nach Art des Hauses“
Champignonrahmsauce / Pommes Frites / Beilagensalat in Sahne

Schnitzel vom Schwein „Kastanienbaum“**
mit Preiselbeersahne und Camembert überbacken / Mandeln / Kroketten / Beilagensalat in Sahne

Medaillons vom Schwein
Wurzelgemüse / Pflaumenjus / Kroketten

argentinisches Rumpsteak mit einer Zwiebelkruste
Bohnenragout / Risolées Kartoffeln / Portweinjus

Dreierlei
Rumpsteak / Schweinefilet / Hähnchenbrust / Madagaskar-Pfeffersauce / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Beilagensalat in Sahne

Chicken Hot Pot
Hähnchenbrust / Gemüse / Massamam Curry / Kokos / Obst / Wildkräuter / Vinaigrette / Basmati-Reis

Dessertempfehlung

warmer Bratapfel mit Vanillesauce
Marzipan / Rosinen / Nüsse



Fischgerichte

Variation von gebratenem Zanderfilet und Gambas
westf. Wirsing / Zitronen-Thymian-Sauce / Salzkartoffeln

gebratenes Tranche vom Lachsfilet
Blattspinat / Safransauce / Salzkartoffen

Vegetarisch / Vegan

gebratene Edelpilzvariation
Wildkräuter / Himbeer-Vinaigrette / Granatapfel / Knoblauch-Ciabatta

Wok Vegan - vegan
Gemüse / Massamam Curry / Kokos / Obst / Tofu / Wildkräuter / Vinaigrette / Basmati-Reis

Für die Kids

Kinderschnitzel
mit Erbsen und Möhren und Pommes Frites

Hähnchen Nuggets
mit Pommes Frites

Dessertempfehlung

Glühwein-Pflaumensuppe
Walnusseis / Sahnehaube / Zimt

Umbestellungen zu Bratkartoffeln und zu Hähnchenschnitzel berechnen wir mit 2,00 Euro.
Alle anderen Umbestellungen berechnen wir mit 1,00 Euro.
Unsere Bratkartoffeln sind mit Speck und Zwiebeln.
****Unser beliebtes Schnitzel Kastanienbaum ist herstellungsbedingt nicht heiß!**

