



Herzlich Willkommen

bei uns im Gasthaus Drieborst.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Als Aperitif oder zur Einstimmung
auf einen schönen Abend im Restaurant:

Der leckere Aperitif

„Hugo“

Scavi & Ray Prosecco aufgefüllt mit Holunderblütensirup
und einen Spritzer Limette

4.20

Glas Winzersekt aus dem Badener Land	4,20
Pikkolo Alkoholfreier Sekt	5,20
Glas Prosecco Scavi & Ray	4,20
Glas Champagner	6,80
„Aperol Sprizz“ Aperol aufgefüllt mit Prosecco	4,20
Alkoholfreier Cocktail „Karibik Spezial“ Eine Mischung aus Orange, Ananas, Grapefruit und Zitrone	4,20

Unsere Suppenauswahl

Kraftbrühe

vom Tafelspitz
mit Markklößchen und Eierstich

4,20

Fruchtige

Strauch-Tomatencremesuppe

mit Kräutern und Basilikumhaube

4,50

Vegetarisch

Frühlingslauchcremesuppe

mit Sahnehaube und Lachsstreifen

5,20

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

als Vorspeise

Der Garnelen Teller

Garnelen in Knoblauchöl zubereitet, mit Dipp auf Blatt-Salaten und Baguette

10,50

Bandnudeln mit Ziegenkäse

und Kirschtomaten in Kräuterpesto
geschwenkt

9,00

Vegetarisch

Fjord-Räucherlachs

auf Kartoffelplätzchen
mit Sahnemeerrettich
und Blatt-Salatanlage

10,20

Überbackener Ziegenkäse

auf Blattsalat und Kirschtomaten
in Balsamico-Dressing
dazu ofenfrisches Baguette

10,50

Vegetarisch

Bandnudeln «la Venezia»

mediterranes Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit gebratenen Champignons
und Parmesanspänen

11,80

Vegetarisch



Meeres- & Flussfische

Fluss-Zanderfilets

auf der Haut gebraten
mit mediterranem Gemüse, Kartoffeln

16,90

als kleinere Portion 14,90

Fischpfanne

Lachs und Zanderfilet vom Grill,
Kräuterbutter,
mediterranes Gemüse,
Bratkartoffeln

18,50

500 g Garnelen

in Knoblauchöl gebraten
dazu verschiedene Dipps,
Baguette und Kräuterbutterbaguette,
Salatauswahl

19,90

Die Weinempfehlung zu unseren Fischgerichten

Breisacher Vulkanfelsen

Grauer Burgunder, Trocken aus Baden
spritzig, fruchtig, wie ein Grauburgunder sein sollte

Karaffe	0,2l	4,80
Flasche	0,75l	17,20

*„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:
Man nehme von allen nur das Beste“*

Oscar Wilde



Salate

Salate, wie sie der Garten hergibt

Stellen Sie sich Ihren Salat nach Ihren Wünschen selber her. Sie finden an unserem Salatbuffet immer eine reichhaltige und ausgewogene Auswahl.

Neben frischen und marinierten Rohkostsalaten, so wie verschiedenen Blattsalaten, haben Sie zwei verschiedene Salatdressings zur Auswahl, selbstverständlich auch aus eigener Herstellung.

Marktfrauen-Salatteller

bunte Salatvariation mit Dressings und marinierten gemischten Salaten, dazu hausgebackenes Brot, Kräuterbutterrosette

9,80

Vegetarisch

Salatteller „Americano“

bunte Salatvariation mit Dressings und marinierten gemischten Salaten mit gegrillter Hähnchenbrust, dazu hausgebackenes Brot, Kräuterbutterrosette

12,50

Kennen Sie schon Latino?

Espresso mit Milchschaum und eine Kugel Vanille Eis

3,80



Regionale Spezialitäten vom Schwein

Schweineschnitzel

mit geschmorten Pilzen
Pommes Frites, Salatauswahl

14,90

Schweineschnitzel

„Wiener Art“

Pommes Frites, Salatauswahl

12,50

Brauerschnitzel

Schweineschnitzel mit einer leckeren
Annen-Dunkelbiersauce
mit Zwiebeln und Pumpernickelwürfel,
gegrillter Bacon, Bratkartoffeln, Salatauswahl

14,50

Das Lieblingsgericht unserer Gäste, die eine Kleinigkeit essen möchten

„Waidmannsteller“

2 Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Pilzen
und Sauce Bearnaise, Berner Rösti,
Salatauswahl

13,90

Dazu vielleicht?

zusätzliche Beilagen

Hausgemachte Kräuterbutter	1.50	Sauciere Sauce Hollandaise	2.50
Pikante Pfeffersauce	1.50	Sauciere Sauce Bearnaise	2.50
Schmorzwiebeln	2.50	Portion Bratkartoffeln	3.00
Geschmorte Champignons	3.00		

Bei Beilagenänderungen berechnen wir 1.00 Euro Aufschlag

Steaks vom Weiderind

Wählen Sie Ihr Steak wie Sie es am liebsten mögen

Saftig rot (englisch) : innen noch etwas roh, außen kräftig gebräunt
 Zart rosa (medium) : innen rosa Streifen, kräftige braune Kruste
 Durchgebraten (well done) : innen ganz durchgegrillt, außen stark gebräunt
 Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt
 Alle Grammangaben ausgehend vom Rohgewicht.

„Surf und Turf“

Zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak
 mit gegrillten Garnelen
 und Bratkartoffeln oder Pommes,
 Salatauswahl

21,90

Rumpsteak

zartes 250 g Rumpsteak vom Grill,
 Kräuterbutter, Grilltomate
 Pommes Frites oder Bratkartoffeln
 Salatauswahl

19,90

„Lady-Steak“

200 g Filetsteak
 mit Blumenkohl,
 Sauce Bearnaise,
 Kartoffelkroketten

23,50

Rumpsteak Weserbergland

zartes gegrilltes 250 g Rumpsteak
 vom Simmentaler Höhenrind
 mit Senfzwiebelmus und Käse gratiniert
 Bohnen, Kroketten oder Bratkartoffeln

21,90

Filetsteak „Pariser Art“

200g, pikante Sauce mit
 tasmanischem Pfeffer
 Prinzeßbohnen
 Bratkartoffeln oder Pommes Frites

23,50

Unsere Rotweinempfehlung zu unseren Fischgerichten

Oberrimsinger Attilafelsen

Spätburgunder, Baden, Trocken

Karaffe	0,2l	5,20
Flasche	0,75l	19,00



Spezialitäten

Drieborst's Filetpfanne

Schweinefiletmedaillons
mit Pilzen in Rahm
gebuttertes Marktgemüse
Bratkartoffeln

17,50

Platte nach Art des Hauses

2 Schweinefiletmedaillons und 1 Rindersteak
mit geschmorten Pilzen,
Sauce Bearnaise, Berner Rösti,
Salatauswahl

17,50

Grillteller „Spezial“

Medaillons vom Schwein, Rind
und Geflügel, mit dreierlei Saucen
und Mandel-Brokkoli, Berner Rösti

18,00

Schweinefiletmedaillons

im Schinkenmantel mit Ziegenkäse gratiniert
dazu Spitzkohl und Bandnudeln
in Olivenöl mit Kräutern

14,90

Gesundes Federvieh - Der Überflieger unter den Fleischsorten.

Es schmeckt nicht nur gut, es ist auch gesund und eiweißreich

Gebratene Brust vom Huhn

- Westfalen trifft Asien -
Kikok Hähnchenbrust vom Grill
mit Ananas und Pfirsich
in Currysahnesauce
Kroketten
Salatauswahl

14,90

Hähnchenbrust „Toskana“

Gegrillte Hähnchenbrust
mit Tomaten und Mozzarella
überbacken, auf Bandnudeln
mit Kirschtomaten

13,50

Für Bratkartoffeln anstelle anderer Beilagen berechnen wir 1.50 Aufpreis



Frühlings-Wirtshausküche

Seit Generationen hat die Familie Drieborst gelernt, das Angebot der Natur in wahre Delikatessen zu verwandeln

Variationen von Ziegenkäse auf 3 Crostini

Frischkäse, Ziegenkäse gratiniert und Ziegenkäse Crumbles auf Blattsalaten mit Honigsenf-Dipp (auch für 2 als Vorspeise)

9,50

Vegetarisch

Saiblingsfilet „Müllerin Art“

auf Gemüsestreifen mit Koriander dazu Butterkartoffeln und grüner Saucen-Dipp

16,80

Schweinelende vom Landschwein „Gärtnerin Art“

Wir braten für Sie ein Schweinefilet mit Kräuterkruste und Pinienkernen, angerichtet auf einer Bergkräutersauce, umlegt mit Gemüse, kleine Kartoffelchen mit Dipp

17,80

Gratiniertes zartes Lammkarree

mit Parmesan-Bärlauchkruste auf Schmorgemüse mit Rahmkartoffeln

17,90

Gebackener Käse

im Paniermantel mit Rotwein-Preiselbeeren auf Frühlingsblattsalaten, knuspriges Baguette

8,50

Vegetarisch

Das leckere Saison-Dessert

Rhabarber Tiramisu im Weckglas

4,20



Unsere Schweinefleischprodukte beziehen wir aus Ostwestfalen,
Fisch wird von einem Fischhändler geliefert,
Bei Rindfleisch verarbeiten wir arg. Steakhausware,
Geflügel aus dem Paderborner Land. Die Gemüse und Salate sind aus der Region

Sorgenloser Genuss durch Aufzucht ohne Antibiotika

Die schonende Fütterung und Aufzucht macht die Tiere weniger krankheitsanfällig als konventionelle Masthähnchen. Der Einsatz von Antibiotika ist ausgeschlossen.

**Mehr Geschmack durch langsames Wachstum,
Kikok-Futter enthält weniger Fett und Protein.**

Die Reduktion des Energiegehaltes im Futter wirkt wie eine Diät. Der Kreislauf wird entlastet, das Fleisch wird fester und aromatischer.

Auszug aus unserer Speisekarte.
Auswahl kann saisonal variieren.

Stand: 23.03.2017

Änderungen vorbehalten

Druck & Layout: annen-media.de, brakel 0 52 72 - 390 360



Gasthaus Drieborst
Familie Wilhelm Drieborst
Pyrmonter Straße 37
37671 Höxter-Godelheim

Fon 0 52 71 - 23 01
Fax 0 52 71 - 3 43 48
info@gasthaus-drieborst.de
www.gasthaus-drieborst.de