

Herbst-Winter Karte



Liebe Gäste, wie schön, dass wir uns wiedersehen.

Wir versichern Ihnen, dass wir alle zusätzlichen Auflagen und Hygienevorschriften in unsere Arbeitsabläufe integriert haben. Zum Nachlesen hängt die aktuelle Verordnung vom Land NRW zum aktuellen Stand im Eingangsbereich aus. Bestimmte Abläufe nehmen gerade etwas mehr Zeit in Anspruch als es vor Corona der Fall war. Aber Sie kennen uns ja, wir werden alles tun, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.

Absolut erforderlich ist, dass Sie Name und Adresse hinterlassen, wenn Sie hier Gast sind. Wir dürfen Sie sonst noch immer nicht bedienen.

Bitte achten auch Sie auf einige Kleinigkeiten:

- Einhaltung der Mindestabstände
- Benutzung eines Mund-Nase-Schutzes innerhalb der Räume, immer, wenn man nicht fest an einem Tisch sitzt
- kein Verstellen der Tische ohne vorher mit uns zu sprechen
- bitte legen Sie Besteck und benutzte Servietten auf Ihrem Teller ab

Wir sagen Danke und freuen uns auf eine schöne Zeit mit Ihnen

das Team vom Gasthaus Haxterpark

Gasthaus

HAXTERPARK



Die Allergenkarte reichen wir ihnen gerne auf Wunsch.

Vorspeise, zum Aufwärmen

In der Tasse...

- | | |
|---|--------|
| Westfälische Kartoffelsuppe mit feiner Muskat Note | 5,00 € |
| Rinderkraftbrühe mit Julienne, Eierstich und Markklößchen | 4,80 € |
| Waldpilzbruschetta (vegetarisch)
Zwei Scheiben Ardenner Brot mit frischen Pilzen, Kräutern, Zwiebeln und Parmesan auf Rucola Garnitur | 8,50 € |
| Ziegenkäse Crumble (vegetarisch)
mit Apfel-Chutney an Feldsalat mit Cumberland Soße | 9,00 € |

Gemüse Garten

- | | |
|---|---------|
| Salat Champignons (vegetarisch)
Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und geschmorten Champignons mit Senf - Balsamico Dressing | 10,90 € |
| Salat Ziege (vegetarisch)
Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurke, Paprika, gratiniertem Ziegenkäse, Apfelspalten, karamelierten Walnüssen und Himbeer - Balsamico Dressing | 12,00 € |

Zu den Salaten reichen wir Ciabatta

Kleine Gerichte

- | | |
|---|---------|
| Flammkuchen Elsässer Art
mit Speck, Zwiebeln und Schmand | 9,00 € |
| Flammkuchen Italienisch (vegetarisch)
mit Tomaten, Rucola und Mozzarella | 10,00 € |
| Flammkuchen Süße Ziege (vegetarisch)
mit Ziegenkäse, Birne und Preiselbeere | 11,00 € |

Haxterpfännchen (vegetarisch) 11,90 €
Pfanne mit frischem Gemüse, Pilzen, Rosmarinkartoffeln und Schmand

Alles Pasta

Tagliarini mit Blattspinat, 12,50 €
Gorgonzola, geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Tagliarini Manzo 15,00 €
mit geschmorten Rinderhüftstreifen, gestoßenem Pfeffer,
Pesto, Kirschtomaten und Parmesan

Westfälische Küche

Himmel und Erde 12,50 €
Gebratene Blutwurst auf Reibplätzchen und glasierten Apfelspalten

Pfefferpotthast 13,50 €
Eingekochtes Rindfleisch mit Salzkartoffeln und eingelegten Gurken

Schmorbäckchen vom Landschwein 17,50 €
in Portweinjus auf Schnibbelbohnen und Süßkartoffelstampf

Hofspezialitäten

Paderborner Krüstchen 14,50 €
Krüstchen vom Schwein, mit Bratkartoffeln, Spiegelei und kl. Garnitur

Waldpilzrahmschnitzel 15,90 €
mit heimischen Pilzen in Rahm , dazu Pommes Frites und kl. Garnitur

Kikok Curry 16,90 €
Tranchen von gebratener Kikok-Huhn Brust an pikanter roter
Curry-Soße mit Gemüse und Basmatireis

Kleines Rindvieh 17,50 €
2 kleine Steaks vom Weiderind, bestrichen mit Senfbutter,
an Rucola, Tomate und Parmesan mit Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet 18,50 €
natur, auf der Haut gebraten mit glasiertem Spitzkohl und
Rosmarinkartoffeln

Edelgulasch vom Hirsch 18,50 €
aus der Keule geschnitten mit heimischen Pilzen in kräftiger Soße
mit gefüllter Birne und Butterspätzle

Rumpsteak Rustikal 21,50 €
200gr. bestes argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
Kräuterbutter, Pommes Frites und kleiner Salatgarnitur



HAXTERPARK
P A D E R B O R N



Was Süßes zum Schluss

Kaiserschmarren mit heißen Pflaumen und 1 Kugel Vanilleeis	6,50 €
Creme Brulee mit karamelisiertem Zucker	4,50 €

Kaffeezeit

Täglich frische Torten und Kuchen , ein großes Stück	3,50 €
Portion Sahne	0,50 €

Kaffee

von Seeberger, fair gehandelt (Bio-Fairtrade)

Tasse Kaffee Creme	2,40 €
Pott Kaffee Creme	3,20 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,30 €

Kakao

Heiße Schokolade	2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €

Heiß aus dem Beutel

Bio Qualität auf höchstem Niveau aus dem Hause Seeberger

**Unsere Tees: High Darling, Lazy Daze, Low Rider, Garden Party
Maybe Baby, Orange Safari, Master Mint und Smouth Operator**

Tasse Tee	2,10 €
Kännchen Tee	4,00 €

Biere aus dem Hahn

Paderborner Gold Pilsener	0,25 l	2,40 €
	0,5 l	4,20 €
Alster, Pils-Cola, BMW	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,20 €
Detmolder Landbier	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,20 €
Pilger Bier	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €

Biere aus der Flasche

Warsteiner herb alkoholfrei und alkoholfreies Alster	0,33 l	2,80 €
König Ludwig Hefe Weizen Hell, Dunkel, Kristall und alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Bananenweizen, Colaweizen	0,5 l	4,50 €

Brause & Soda

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,33 l	2,90 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	2,90 €
Carolinen Colani feinperlig oder naturell	0,25 l	2,00 €
	0,70 l	5,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
Ginger Ale	0,2 l	2,20 €

Schorle & Saft

Vahinger Säfte Apfel, Orange, Kirsch, Bananen, Kirsch-Banane, Maracuja, Grapefruit oder Rhabarber	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €
Auch als Schorle	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,90 €
Golfer Grapefruitsaft und Bitter Lemon	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,20 €

Aperitifs

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Prosecco- und Spritzvariationen an.

Im Wein liegt Wahrheit

Rosewein

Ciro Rosato 0,2 l 4,00 €
Weingut Librandi, Kalabrien- Italien 0,75 l 15,00 €
Trocken, intensives Himbeeraroma, spritzig

Flaneur 0,2 l 4,00 €
Winzergenossenschaft Königshausen Kiechlinsbergen, 0,75 l 15,00 €
Baden-Deutschland
Lieblich, sehr beerig, leichtes Säurespiel

Weißwein

Ciro bianco 0,2 l 4,00 €
Weingut Librandi, Kalabrien- Italien 0,75 l 15,00 €
Trocken, frische Mineralik, Zitrusaroma

Grauer Burgunder 0,2 l 4,50 €
Weingut Ihringen, Baden-Deutschland 1,0 l 20,00 €
Trocken, fruchtig, wenig Säure

Lugana DOC 0,2 l 6,20 €
Weingut Ottella San Benedetto, Venetien-Italien 0,75 l 21,00 €
Trocken, sehr fruchtig und aromatisch

Scaia IGT 0,2 l 6,20 €
Weingut Sant Antonio, Venetien-Italien 0,75 l 21,00 €
Trocken, ausgewogene Säure, Duft nach Akazienblüten
und Zitrusfrüchten

Rotwein

Nero d`Avola 0,2 l 4,50 €
Weingut Vigneti Zabu, Sizilien-Italien 0,75 l 16,50 €
Trocken, sehr fruchtbetont, dunkle Beeren

Rioja Crianza Azabache 0,2 l 5,20 €
Weingut Vinedos de Aldeanueva, Rioja-Spanien 0,75 l 18,50 €
Trocken, sehr fruchtig, ausgebaute Holznoten

Primitivo Doppio Passo 0,2 l 6,00 €
Apulien-Italien, Tiefschwarz, weicher und 0,75 l 20,00 €
vollmundiger Rotwein



HAXTERPARK
P A D E R B O R N

www.haxterpark.de
gastro@haxterpark.de
05251 7098817

Alle Preise verstehen sich inklusive
Bedienung und MwSt.

Öffnungszeiten:
Mo.-So. 11.00-22.00 Uhr

Betreiber:
Haxterpark gGmbH
Haxterhöhe 2
33100 Paderborn

Zeichnung: Ludwig Kegel