



Ausblick

www.willenbrink.de

Januar

„Schrotkur“ – Nach den üppigen Festtagen kochen wir mit Urgetreide vom Hof Schulze Westerhoff aus Havixbeck

Februar

Steaks und feine Schmorgerichte vom Limousinrind vom Hof Hahues aus unserem Dorf

März

Westfalen geht fremd – mit Frankreich

Das sollten Sie
nicht verpassen!

Neu:

„Josef's Best Of“

In jeder neuen Speisekarte finden Sie mindestens einen besonderen Klassiker aus den vergangenen Jahren.

Brunch – Gewohnt anders

Jeden ersten Sonntag im Monat von 10:00 – 14:00 Uhr

Preis: 28,00 € p. P.

Kinder unter 6 Jahren: frei

Kinder bis 12 Jahre pro Lebensjahr: 1,00 €

Alle Informationen zu unserer aktuellen Karte im Netz unter:
www.willenbrink.de

Bewerten Sie uns unter:
www.restaurantkritik.de
www.google.de



Inhaber Josef Willenbrink | Hauptstraße 10 | 59510 Lippetal-Lippborg
Telefon: 02527 208 | Telefax: 02527 1402 | gasthof@willenbrink.de | www.willenbrink.de
Mittwoch bis Sonntag ab 16 Uhr geöffnet | Montag, Dienstag und an Feiertagen geschlossen

Der kulinarische Kalender
September bis
Dezember 2019



11. September

13. Herrenabend „Weinselig“

Riesling von der Mosel – von leicht, frisch und trocken bis hin zu ausladend fruchtig, edelsüß

Vorge stellt von Florian Scheidt vom Weingut Kallfelz, Zell – Merl, Mosel
Dazu gibt's Leckeres aus der Gasthofküche.

Eintreffen: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Preis: 39,00 € p. P.

nur mit vorheriger
Anmeldung durch
Ticketkauf

11. Oktober – 3. November

„Westfalen geht fremd – mit Belgien“

Leckeres aus der belgischen Küche, flämisch-französisch geprägt und hergestellt mit westfälischen Produkten.

Zum Beispiel:

- ⇒ Balletjes – Kroketten aus Rietberger Käse, Ardeyer Hähnchen und Nordseekrabben mit Kräuter dip
- ⇒ Zalmnootjes met eimimosa – marinierter Lachs mit gehacktem Ei und Graupensalat
- ⇒ Forelterrinen met ui – Terrine von der Räucherforelle mit Zwiebeln und Genever (Wacholder)
- ⇒ Biersoep – Belgische Biersuppe mit Pumpnickel
- ⇒ Spinazie-Zurkelroomsoep – Spinat-Sauerampfersuppe
- ⇒ Lamsboutsneden met mosterdsaus en appelspinazie – Lammkeulenscheiben mit Senfsauce und Apfelspinat
- ⇒ Varkenshaasje – Schweinsfilet mit Rübengratin
- ⇒ Peperkoekijs met sinaassaue – Gewürzeis mit Orangensauce

Dazu u. a. auch hocharomatische, vollmundige, belgische Bierspezialitäten – eine neue Geschmacksdimension!

5. Oktober

Der Zwölfer-Tisch – Best Bottle Genuss – Das fünfte Mal

Teilen Sie das Beste aus Ihrem Keller mit anderen Weinfreunden und lernen so neue Weine und andere Menschen kennen. Damit das gelingt, haben wir dieses kleine Format gewählt. Jeder bringt seinen Favoriten mit. Bei Paaren kann es auch eine Magnum sein.
Wir geben mit Küche und Service unser Bestes dazu.

Das Menü finden Sie auf unserer Website: www.willenbrink.de.

Eintreffen und Öffnen der Flaschen: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Preis: 49,00 € p. P. inkl. 4-Gänge-Menü
(maximal 12 Teilnehmer)

nur mit vorheriger
Anmeldung durch
Ticketkauf

16. und 17. Oktober

Gartenstammtisch

Für Gartenfreaks und Schleckermäuler mit Hubertus Albersmeier. Eine Veranstaltung mit Kultcharakter.

Eintreffen: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Preis: 22,00 € p. P. inkl. 3-Gänge-Menü

nur mit vorheriger
Anmeldung ab dem
25. September 2019

23. Oktober

Let's go fishing

Alles rund um das Thema Hochsee-Angeln mit Felix Schwarte.
www.abenteuer-meeresangeln.de
Dazu Feines aus dem Meer.

Eintreffen: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Preis: 39,00 € p. P.

nur mit vorheriger
Anmeldung durch
Ticketkauf

6. November – 22. Dezember

Alle Jahre wieder: Gans(z) Wild

Feine Wildspezialitäten und unser unnachahmlicher Gänse-dreiklang. Dazu Rotweine (1996 – 2017er Jahrgänge) von feinfuchtig, kräftig herzhaft bis opulent, vollmundig.

Zu unserem Gänsedreiklang erbitten wir Ihre verbindliche Anmeldung.

10. November

Großes Wildbüffet

mit Vorspeisen, verschiedenen Hauptgerichten, leckerem Wintergemüse sowie Knödeln, handgeschabten Spätzle und Potthucke.

Ausgarniert mit kurzweiligen Infos aus Wald und Flur von unserem Freund Stefan Schreiber, einem passionierten Jäger und Naturfreund. Erfahren Sie dabei auch etwas über die lautlose Jagd mit dem Falken!

Infos zum Büffet auf unserer Website: www.willenbrink.de.

Eintreffen: 11:30 Uhr
Beginn: 12:00 Uhr
Preis: 49,00 € p. P.

nur mit vorheriger
Anmeldung durch
Ticketkauf