

## Vorspeisen

Frische Austern	Stck. 3,00 Euro
Gebackene Wan Tan / Mango Chutney / Blattsalate	7,80 Euro
Münsterländer Töttchen	9,50 Euro
Burrata / Tomatensalat / Pesto	15,00 Euro
Gratinierter Ziegenkäse Rote Bete Carpaccio/ Karamalisierte Walnüsse	16,80 Euro
Carpaccio / Ruccola / Parmesan	14,50 Euro
Variation von der Gänseleber	22,50 Euro
Tatar vom Bachsaibling / Avocadocreme / Caviar	22,50 Euro

## Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe Croûtons	6,20 Euro
Crèmesuppe vom Hummer Wildfanggarnele / Jakobsmuscheltempura	10,50 Euro

## Hauptgerichte

Rehroulade /Pilze/ Spitzkohl/ Rotweinzwiebeln	32,50 Euro
Rumpsteak / Pfefferkruste / gebratenes Gemüse	28,50 Euro
Rinderfilet / Trüffelsauce / Schwarzwurzeln	40,50 Euro
Wiener Schnitzel / gemischter Salat	20,50 Euro
Schnitzel Wiener Art / gemischter Salat	14,00 Euro
Tafelspitz / Zwiebelsauce / gemischter Salat	22,50 Euro
Westfälischer Pfefferpotthast / gemischter Salat	22,50 Euro
Filetspitzen vom Schwein / Pommery- Senfsauce / gemischter Salat	22,80 Euro
Gefüllte Zucchini / Safransauce / Blattspinat	20,50 Euro
Hausgeräucherter Lachs / Blattsalat / Reibeplätzchen	16,50 Euro
Hausgemachte Sülze / Remouladensauce	14,50 Euro

Bärlauchgnocchi / Spargel	22,50 Euro
Kabeljau / Aubergine / Limettensauce	30,50 Euro
Potpourri von Edelfischen / Beurre blanc / Blattspinat	29,50 Euro
Salat der Saison / Putenbruststreifen	14,00 Euro
Salat der Saison / gebackener Schafskäse	14,00 Euro

#### Dessert

Passionsfruchttiramisu	7,00 Euro
Herrencreme	6,20 Euro
Madarinensorbet / Prosecco	7,50 Euro
Pumpernickeleis / Pflaumenragout	7,80 Euro
Käseauswahl	10,50 Euro

## Gourmetmenü

Flambierter Pulpo  
Beeten

18,50 Euro

\*\*\*

Cremesuppe von Bärlauch  
Wildfanggarnele

10,50 Euro

\*\*\*

Brust und Ravioli von der Ente  
Selleriepüree / Tomate / Lauch

32,50 Euro

\*\*\*

Nougatmousse / Ananassorbet

10,50 Euro

Menü	66,00 Euro
Menü ohne Vorspeise	54,00 Euro
Menü ohne Suppe	56,00 Euro
Menü ohne Dessert	58,00 Euro

