

## Menü

Schwertfischcarpaccio  
Wassermelone/Yuzugel  
22,50 Euro

\*\*\*

Tomatenconsomme  
14,00 Euro

\*\*\*

Rehnüsschen /Kohlrabi / Pfifferlinge  
42,50 Euro

\*\*\*

Heidelbeerküchlein  
Erdbeersorbet  
14,00 Euro

Menü	86,00 EUR
Menü ohne Vorspeise	66,00 EUR
Menü ohne Suppe	72,00 EUR
Menü ohne Dessert	72,00 EUR

## Vorspeisen

Frische Austern	Stck. 4,00 Euro
Gebackene Wan Tan / Mango Chutney / Blattsalate	13,50 Euro
Münsterländer Töttchen	13,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse / mariniertes Rettich	17,80 Euro
Carpaccio / Rucola / Parmesan	18,50 Euro
Variation von der Gänseleber	28,50 Euro

## Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe / Croutons	9,00 Euro
Crèmesuppe vom Hummer	
Wildfangarnele / Jakobsmuscheltempura	14,50 Euro
Tomatenconsomme	
Basilikumklösschen	14,00 Euro

## Hauptgerichte

Rehroulade / Pilze / Spitzkohl / Rotweinzwiebeln	34,50 Euro
Rumpsteak / Pfeffersauce / gebratenes Gemüse	34,50 Euro
Rinderfilet / Kräuterschaum / Pfifferlinge / Blattspinat	48,50 Euro
Wiener Schnitzel / gemischter Salat	28,50 Euro
Schnitzel Wiener Art / gemischter Salat	19,80 Euro
Tafelspitz / Zwiebelsauce / gemischter Salat	28,50 Euro
Filetspitzen vom Schwein / Pommerysensaft / gemischter Salat	32,00 Euro
Hausgeräucherter Lachs / Blattsalat / Reibeplätzchen	21,00 Euro
Hausgemachte Sülze / Remouladensauce	20,80 Euro
Polenta/ Tomatensud/ toskanisches Gemüse/ Belperknolle	30,50 Euro
Potpourri von Edelfischen / Beurre blanc / Blattspinat	34,80 Euro
Salate der Saison / Putenbruststreifen	18,50 Euro
Salate der Saison / gebackener Schafskäse	18,50 Euro

## Dessert

Passionsfruchttiramisu	14,00 Euro
Herrencreme	10,50 Euro
Warmer Schokoladenkuchen / Vanilleeis	14,00 Euro
Pumpernickeleis / Pflaumenragout	14,00 Euro
Sorbet/ Prosecco	10,00 Euro
Käseauswahl	14,00 Euro