

Gourmet Menü

½ Tiegergarnele
Hummerravioli / Fenchel
24,50 Euro

Tomatenconsommé
Basilikumklösschen
12,50 Euro

Rehnüsschen
Pfeifferlinge / Süßkartoffelpüree
42,50 Euro

Marinierte Aprikosen / Cassissorbet
12,50 Euro

Menü	85,00 EUR
Menü ohne Vorspeise	61,00 EUR
Menü ohne Suppe	72,00 EUR
Menü ohne Dessert	72,00 EUR

Vorspeisen

Frische Austern	Stck. 3,80 Euro
Gebackene Wan Tan / Mango Chutney / Blattsalate	12,50 Euro
Münsterländer Töttchen	12,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse / Antipasti	16,80 Euro
Carpaccio / Rucola / Parmesan	16,80 Euro
Variation von der Gänseleber	28,50 Euro

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe / Croutons	7,80 Euro
Cremesuppe vom Hummer	
Wildfangarnele / Jakobsmuscheltempura	12,50 Euro

Hauptgerichte

Rehroulade / Pilze / Spitzkohl / Rotweinzwiebeln	32,50 Euro
Rumpsteak / Pfeffersauce / gebratenes Gemüse	29,50 Euro
Rinderfilet / Portweinsauce / Pfifferlinge	44,50 Euro
Wiener Schnitzel / gemischter Salat	24,50 Euro
Schnitzel Wiener Art / gemischter Salat	16,50 Euro
Tafelspitz / Zwiebelsauce / gemischter Salat	24,50 Euro
Filetspitzen vom Schwein / Kräuter-Knoblauchsauce / gemischter Salat	26,50 Euro
Hausgeräucherter Lachs / Blattsalat / Reibeplätzchen	18,50 Euro
Hausgemachte Sülze / Remouladensauce	18,50 Euro
Polenta / Toskanisches Gemüse / Oliven / Tomatensud / Pesto	28,50 Euro
Potpourri von Edelfischen / Beurre blanc / Blattspinat	32,50 Euro
Salate der Saison / Putenbruststreifen	16,00 Euro
Salate der Saison / gebackener Schafskäse	16,00 Euro

Dessert

Passionsfruchttiramisu	10,50 Euro
Herrencreme	8,50 Euro
Warmer Schokoladenkuchen / Vanilleeis	12,80 Euro
Pumpernickeleis / Pflaumenragout	10,50 Euro
Sorbet/ Prosecco	8,50 Euro
Mousse und Sorbet von der Erdbeere	12,50 Euro
Käseauswahl	12,80 Euro