

Menü

Flambierter Pulpo
Rettichcarpaccio / Morcheln
28,50 Euro

Cremesuppe vom Bärlauch
Wildfanggarnele
14,50 Euro

Lammrücken und Roulade von der Milchziege
toskanisches Gemüse/ Steckrübe
44,50 Euro

Pistazienmousse
Rharbarbersorbet
14,00 Euro

Menü	92,00 EUR
Menü ohne Vorspeise	68,00 EUR
Menü ohne Suppe	78,00 EUR
Menü ohne Dessert	78,00 EUR

Vorspeisen

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

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe / Croutons	9,00 Euro
Cremsuppe 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 / Portweinsauce / Spargelragout	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 / Pommerysenfsauce / 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