

Romantik Menü

Tatar vom Simmentaler Rind
eingelegtes Gemüse | Eigelb

€ 19.50

2023er Armand Riesling Kabinett
VDP Gutswein, Weingut Reichsrat von Buhl - Pfalz
€ 8.00 je 0,1l

~~~

Tomatenconsommé  
Basilikum-Grießklößchen

€ 12.50

2024er Weißburgunder  
VDP Gutswein, trocken, Weingut Dr.Bürklin-Wolf - Pfalz  
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Hummer
Sauce Bavaoise | grüner Spargel

€ 22.50

2023er Miraval Rosé
Côtes de Provence AOP, trocken
Côtes de Provence
€ 8.40 je 0,1l

~~~

Lammrücken  
Pommery-Senf-Kruste | Tomaten-Kräuter-Jus  
Ratatouille | Kartoffel-Gnocchi

€ 45.50

2018er Conde Valdemar D.D.O.C.  
Reserva - Rioja  
€ 9.60 je 0,1l

~~~

Variation von Zitrusfrüchten
Lemoncurd | Mandarinsorbet

€ 13.50

2018er Klüsserather Bruderschaft
Riesling, Auslese, Weingut Regnery - Mosel
€ 11.00 je 0,1l

5-Gang Menü: € 104.50
Erlasene Weinbegleitung je 0,1l € 45.40
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Mango-Chili-Dressing
Erbsen | Reis-Cracker
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit gebackenem Hähnchenfilet € 24.50

Marinierter Spargel
Kräuter | Ziegenkäse | Walnuss
Erdbeere
€ 19.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Passierte Kartoffel-Bärlauchsuppe
Räucherlachs | Crème fraîche
€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 19.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet
Bratkartoffeln
€ 25.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet
Kartoffelrösti
€ 26.50

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleber
Apfel-Calvados-Sauce | Schmorzwiebeln
Kohlrabi | Kartoffelpüree
€ 33.50

„Osso Bucco“
Geschmorte Kalbsbeinscheibe
Gremolata | junges Gemüse | Safran-Risotto
€ 39.50

Rinderfilet
Portweinsauce | Schalotte
Bohnengemüse | Kartoffelgratin
€ 46.50

Zanderfilet
Riesling-Dillsauce | Karotten
Kartoffelstampf
€ 38.50

Seeteufel
Orangen-Butter-Sauce | Basilikum
Spargel | Blattsalat
€ 42.50

Vegetarisch

Buchweizen-Spinat-Ravioli
geflämmt Ziegenkäse | Frühlingsgemüse
€ 32.50

Dorbaumer Stangenspargel
großer Kartoffelrösti
Tomate | Rucola | Mozzarella
€ 37.50

unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe | Dill-Öl | Croûtons
€ 10.50

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel
vom Hof Spielbrink
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln
€ 27.50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Westfälischen gekochten Schinken € 9.50

Westfälischen rohen Schinken € 9.50

Hausgeräucherter Lachs € 10.50

Gebratener Zander € 17.50

Wiener Kalbsschnitzel € 18.70

unsere Weinempfehlung zum Spargel

2024er Silvaner, Q.b.A., trocken
Weingut Bürgerspital, Franken, 0,2l € 9.40

2024er Silvaner, VDP Ortswein, trocken
Weingut Hans Wirsching, Franken, 0,75l € 39.60

2024er Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken
Weingut Schloss Neuweiler, Baden, 0,75l € 41.00

2024er Pinot Blanc Cuvée, Weissburgunder & Chardonnay
Brosgitter Family, Rheinhessen, 0,75l € 38.00

Desserts

„Affogato Tiramisu“
Biskuit | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Variation von Zitrusfrüchten
Lemoncurd | Mandarinsorbet
€ 13.50

Frische Münsterländer Erdbeeren
hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Schokoladen-Deko
€ 13.70

Schokoladen-Krokant-Ring
Mango-Passionsfruchtsorbet
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee von unserem
Konditormeister Hubertus
€ 6.00

Wein- und Sherryempfehlungen

2022er Muscaris, Auslese Edelsüß, Weingut Helde, Baden-Württemberg
0,1 l | € 7.60

Jerez Xérès Sherry, süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l | € 7.50

2023er Moscato D´Asti, D.O.C.G., Villa Jolanda, Italien
0,1 l | € 7.50

*Liebe Gäste,
unsere Gerichte sind mit viel Liebe gewürzt – manchmal aber auch mit Zutaten,
die nicht jeder so gut verträgt.
Wenn Sie Fragen zu Allergenen in den Speisen haben, sprechen Sie uns gerne an.
Sie können auch jederzeit eine schriftliche Übersicht über die,
in den Speisen enthaltenen, Allergene bekommen.
Wir wünschen einen guten Appetit und genießen Sie Ihren Besuch!*