

Romantik Menü

Kalbstafelspitz

Thunfisch-Mayonnaise | Kapern | Gurke | Kohlrabi

Piment d'espelette

€ 19.50

2024er Sauvignon blanc, trocken

VDP Qualitätswein, Robert Schätzle, Schloss Neuweier - Baden

€ 8.20 je 0,1l

~~~

Hummer-Bisque

Fenchel | Krustentier-Bällchen

€ 14.50

*2017er Domaine de la Garenne*

*Mâcon-Azé, Bourgogne, Frankreich*

€ 12.50 je 0,1l

~~~

Seeteufel

Sommertrüffel | Bandnudeln

€ 23.50

2024er Roubiné

Méditerranée IGP, Provence, Frankreich

€ 7.60 je 0,1l

~~~

Nüsschen aus der Rehbock-Keule

Blaubeersauce | Sellerie

Kartoffel-Waldpilz-Roulade

€ 46.50

*2021er Nicolon*

*Angelo Negro-Barbera d'Alba-D.O.C.-Italien*

€ 9.40 je 0,1l

~~~

Variation von Zitrusfrüchten

Lemoncurd | Mandarinsorbet

€ 13.50

2022er Pelassa

Moscato d'Asti-D.O.C.G, Montà-Italien

€ 7.60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 109.50

Erliesene Weinbegleitung je 0,1l € 45.30

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat Holunderblüten-Dressing
eingelegte Paprika | Radieschen
Sonnenblumenkerne
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 24.50

Marinierter Spargel
Kräuter | Ziegenkäse | Walnuss | Erdbeere
€ 19.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Passierte grüne Erbsensuppe
Minze | Zuckerschoten
€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze Remouladensauce | Salatbouquet Bratkartoffeln
€ 19.50

Holländischer Matjes
Hausfrauensauce | rote Zwiebeln
Drillinge | Salatbouquet
€ 24.50

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

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

Hauptgänge

Cordon Bleu
Gruyere | Zitrone | Preiselbeeren
Röstkartoffel-Pfanne | Gurkensalat
€ 35.50

Geschmorte Ochsenbacke
Trüffel-Kräuter-Jus
Wilder Brokkoli | Parmesan-Risotto
€ 39.50

Rinderfilet
Portweinsauce | Schalotten
Bohngemüse | Kartoffelgratin
€ 46.50

Filet vom Loup de Mer
Mango-Chutney | Kokos
Pak-Choi Gemüse | Couscous
€ 39.50

Steinbutt
Riesling-Sauce | Erbse | Grüner Spargel
Kartoffelpüree
€ 44.50

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

Baba au Rhum
Don Papa | Maracuja | Kokos
€ 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!*