

Romantik Menü

Kalbstafelspitz

Frisee | Erbse | Estragon

Wachtelei

€ 22,50

2022er Flonheimer

Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken

Weingut Pauser, Rheinhessen

€ 7.60

~~~

Wildconsommé

Pistazienstrudel | Sherry

€ 12.50

*2022er Weißburgunder*

*Q.b.A., trocken*

*Weingut Dönnhoff, Nahe*

€ 7.20

~~~

Jakobsmuschel

Orange | Basilikum | Spargel

€ 23.50

2020er Custoza D.O.C.

Aziende Agricola Calvachina

Sommacampagna - Italien

€ 7.00

~~~

Rosa gebratenes Rehbock-Nüsschen

Nektarine | Pfeffer | junges Gemüse

Kartoffel

€ 46.50

*2017er Arboleda*

*Cabernet Sauvignon*

*D.O. Valle de Aconcagua - Chile*

€ 8.60

~~~

Zitrone

Weißer Schokolade | Joghurt

Biskuit | Sauerrahmeis

€ 14.50

2022er Rosenheck

Riesling Kabinett

Weingut Zehn Morgen- Nahe

€ 6.90

5-Gang Menü: € 119.50

Begleitende Weine e 0,1l € 37.30

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer, saisonaler Blattsalat
Erdbeer-Dressing
Spargel | Graubrot- Croûtons
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen
€ 25.20

Krabben-Cocktail
Melone | Chicoree | Meerrettich
€ 22.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Wurzelgemüse | Schnittlauch | Markklößchen
€ 11.70

Brennnessel-Creme-Suppe
Crème fraîche | Wiesenkräuter | Eigelb
€ 13.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 24.50

Holländische Matjesfilets
Hausfrauen-Sauce | Rote Zwiebeln | Bohnen
Speckkartoffeln
€ 25.20

Unsere Empfehlung

für 2 Personen

im Ganzen gebratene Seezunge

am Tisch tranchiert

dazu

frischer Dorbaumer Stangenspargel

Nussbutter | Sauce Hollandaise | gebackene Petersilie

Salzkartoffeln

€ 60,00 p.P.

Hauptgänge

Kalbsleber

Thymiansauce | Zwiebeln | Apfel

Kohlrabi | Kartoffelpüree

€ 36.50

Boeuf bourguignon

Falsches Filet vom U.S. Beef

Karotte | Frühlingslauch | Champignon

Drillinge

€ 38.50

Schollenfilet

Riesling-Crevettensauce

„Leipziger Allerlei“ | Parisienne-Kartoffel

€ 38.50

Medaillon vom Seeteufel | Zuckerschoten

getrüffelte Bandnudeln in Rahm

Blattsalat

€ 46.00

Gemüse-Tarte

Zucchini | Ziegenkäse | Feige

Rote Zwiebel | Cashew-Kerne

€ 32.50

Grosser Kartoffel-Rösti

Dorbaumer Stangenspargel | Büffelmozzarella

Tomate | Rucola | Balsamico

€ 35.50

Desserts

Frische Erdbeeren aus dem Münsterland
Hausgemachtes Vanilleeis
€ 13.50

Variation vom Rhabarber
€ 14.50

Zitrone
weiße Schokolade | Joghurt
Biskuit | Sauerrahmeis
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl
hausgebackenes Brot
€ 17.40

Unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe
Sahne | Croûtons | Kresse
€ 10.50

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln
€ 24.70

Dazu empfehlen wir Ihnen:

* Gemischten Westfälischen Schinken	€ 10.50
* Filet vom Ibericoschwein	€ 15.50
* Gebratenes Lachsfilet	€ 16.50
* Wiener Kalbsschnitzel	€ 17.70

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2022er Silvaner
Qualitätswein, trocken
Weingut Juliusspital
Franken
Glas 0,2 l € 9.40

2022er Grüner Sylvaner
Biowein, Qualitätswein, trocken
Weingut Norbert Helde
Baden
Fl. 0,75 l € 36.00

2023er Silvaner
VDP Gutswein, trocken
Weingut Hans Wirsching
Franken
Fl. 0,75 l € 39.60