

## Romantik Menü

Schweinebauch  
Sous vide gegart | Pak-Choi | Sesam

€ 22.50

*2022er Flonheimer  
Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Pauser, Rheinhessen*

€ 7.60

~~~

Tomatenconsommé  
Ricotta-Ravioli | Zucchini

€ 12.50

*2022er Weißburgunder  
Q.b.A., trocken  
Weingut Dönnhoff, Nahe*

€ 7.20

~~~

Seeteufel  
Sommertrüffel | Bandnudeln

€ 24.50

*2020er Custoza D.O.C.  
Aziende Agricola Calvachina  
Sommacampagna - Italien*

€ 7.00

~~~

Rinderfilet  
Schalotten | Pfifferlinge | Blattspinat  
Kartoffelkräpfen

€ 45.50

*2017er Arboleda  
Cabernet Sauvignon  
D.O. Valle de Aconcagua - Chile*

€ 8.60

~~~

Zitrone  
Weiße 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, sommerlicher Rucola-Salat  
Balsamico-Dressing  
Anti-Pasti | Pfifferlinge  
Parmesan-Croûtons  
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen  
€ 25.20

Krabben-Cocktail  
Melone | Chicorée | Meerrettich  
€ 22.50

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
Wurzelgemüse | Schnittlauch | Markklößchen  
€ 11.70

Pfifferling-Cremesuppe  
Aprikose | Wildschinken | Filo  
€ 14.50

## Kleinigkeiten und Rustikales

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

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

# *Unsere Empfehlung*

Medaillons vom Seeteufel  
Zuckerschoten  
getrüffelte Bandnudeln in Rahm  
Blattsalat

€ 46,00 p.P.

## Hauptgänge

„Wiener“ Kalbsschnitzel  
Pfefferling-Rahmsauce  
Gurkensalat | Bratkartoffeln  
€ 35.50

Ragout vom Rehbock  
Preiselbeer-Birne  
Karotte | Brokkoli | Kohlrabi  
Kräuterspätzle  
€ 37.50

Filet vom Zander  
Schnittbohnen-Gemüse  
dreierlei Kartoffel  
€ 37.50

Geflämmt Lachs  
Honig-Sesam-Joghurt  
grüner Spargel | Schafskäse  
Tomatenrisotto  
€ 39.50

Frische Pfefferlinge in Rahm  
Semmelknödel | Zwiebeln  
Beilagensalat  
€ 29.50

Gemüse-Tarte  
Zucchini | Ziegenkäse | Feige  
rote Zwiebel | Cashew-Kerne  
€ 32.50

## Desserts

Frische Erdbeeren aus dem Münsterland  
hausgemachtes Vanilleeis  
€ 13.50

Karamellierte Schokoladencreme  
Aprikosen | Crumble  
€ 13.50

Zitrone  
Weiße Schokolade | Joghurt  
Biskuit | Sauerrahmeis  
€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40