

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  
Kartoffelkrapfen

€ 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
Pfifferling-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 Pfifferlinge 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