



KULINARISCHER TETRAEDER

„Lachsforelle vom Hof Kiefer im Rauch“

Pimientojus / marinierte Paprika / Guacamole / Salzzitrone

*

„Lippstädter Roastbeef“

Portweinjus / Pfifferlinge / Selleriepüree / Möhre / Dattel / Kumquats

**

„Heimische Beeren“

Vanilleeis / Crumble / Beerencreme / Milchschaum

Menü 38,00 Euro

**Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.**

MENÜ IM SOMMER

„Bäckchen vom Landschwein“

Weißweinsauce / Spitzkohl / Pfirsich

14,00 Euro

*

„Warmer Ziegenkäse vom Hof Sondermann“

Rote Bete / Trockenfrüchte / Nüsse / Zwiebelmarmelade

14,00 Euro

**

„Mangosorbet mit Prosecco aufgefüllt“

4,00 Euro

„Filet vom Angelrotbarsch“

Pimientojus / Risotto von Perlgrauen / Kohlrabi / Wiesenchampignons /
Salzzitrone

24,00 Euro

„Schokoladensouflée“

Passionsfruchtsorbet / Crumble

10,00 Euro

Menü 59,00 Euro

**Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.**



KLASSIK MENÜ

„Marinierter Lachs“

Reibepätzchen / Honig-Senfsauce / marinierte Gurke

12,00 Euro

*

„Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten“

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Zitrone / Preiselbeeren

24,00 Euro

**

„Zwetschgen-Tarte“

Vanilleeis

8,00 Euro

Menü 35,00 Euro

**Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne.**