

VORSPEISEN

„Variation von Vorspeisen“

Büffelmozzarella mit Tomate / Kalbfleischbällchen in Tomatensauce / Scampi in Knoblauchöl 15,00 Euro

„Büffelmozzarella“

Urtomaten / Jahrgangssardine / rote Zwiebeln / Vinaigrette 16,00 Euro

„Königsmatjes“

Rote Bete-Apfel-Salat / rote Zwiebeln / SchnittlauchsaUCE 9,00 Euro

„Warmer Ziegenkäse vom Hof Sondermann“

Rote Bete / Trockenfrüchte / Nüsse / Zwiebelmarmelade 12,00 Euro

„Vitello Tonnato“

Tranchen vom Kalbsrücken / Thunfischcreme 14,00 Euro

„Bäckchen vom Landschwein“

Weißweinsauce / Spitzkohl / Apfel 14,00 Euro

„Beef Tatar klassisch“

Toast / Butter / Eigelbcreme / Onsenai 16,00 Euro

HAUPTGERICHTE

„Salat mit Hähnchen supreme“

Maishähnchen supreme / bunter Salat / Balsamico-Vinaigrette 16,00 Euro

„Spargel Risotto“

Senfrüchte / Matjes / Kräuter 18,00 Euro

VEGGIE

16,00 Euro

„Morcheln in Rahm“

In Butter gebratene Serviettenknödel / Kräuter-Hollandaise / Schweinefilet 24,00 Euro

„Tafelspitz von der Lippstädter Färs“

Möhre / Schwarzwurzeln / Meerrettich-Kartoffelpüree 22,00 Euro

„Rinderfilet“

200g

39,00 Euro

„Rumpsteak GOP Nebraska“

300g

29,00 Euro

serviert mit Pfeffersauce od. Kräuterbutter, Pommes Frites & Caesar Salad

GOURMET MENÜ

* „Lachsforelle vom Hof Kiefer im Rauch“

Pimientojus / marinierte Paprika / Guacamole / Salzzitrone
14,00 Euro

„Garnelen“

Gurke / Chili / Mango
14,00 Euro

*

* „Kabeljau“

Perlgraupenrisotto / Pancetta / Senfschaum / dicke Bohnen
24,00 Euro

„Passionsfruchtsorbet“

Prosecco
4,00 Euro

**

* „Senfrostbraten“

Portweinjus / Schmorzwiebeln / Lila-Karotten / Pastinakenpüree
24,00 Euro

* „Geeistes Kirschtörtchen“

Baumkuchen / Mousse au Chocolat / Kirschsorbet / Kirschwassersahne
10,00 Euro

***4-Gang Menü 39,00 Euro**

6-Gang Menü 59,00 Euro

Wir bitten um Verständnis, dass die Bestellung des 4- bzw. 6-Gang Menüs nur tischweise entgegengenommen wird.

KLASSIK MENÜ

„Marinierter Lachs“

Reibplätzchen / Honig-Senfsauce / marinierte Gurke
12,00 Euro

*

„Wiener Schnitzel in Butter gebraten“

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Zitrone / Preiselbeeren
18,00 Euro / 24,00 Euro

**

„Crème Brûlée“

Pfirsichsorbet
8,00 Euro

Menü 35,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

„Violette Karottensuppe“

8,00 Euro

*

„Sellerie in einer Salzkruste“

Haselnüsse / Stangensellerie / Kirschen
16,00 Euro

**

„Apfel-Kerbelsorbet“

Schokoladenschaum
8,00 Euro

Menü 30,00 Euro

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