

VORSPEISEN

| | | | |
|---|---------------|------------|-------|
| Avocado-Erdbeer-Feta Geröstetes Brioche Rucola Parmesan | | | 13,50 |
| Ziegenfrischkäse Wassermelone Pfirsich Salat Balsamico Olivenöl | | | 15,50 |
| 3 Classic California Sushi Rolls Reis Avocado Lachs Romanasalat Ingwer Soja | | | 16,50 |
| Vitello Tonnato Kapern Wildkräuter Cheddar | | | 17,50 |
| „Strandspaziergang“ Jakobsmuschel, Garnele, Thunfischtatar, Krustentierschaumsuppe Wakame Seegras Avocado Aioli | | | 22,50 |
| Variation obiger Vorspeisen als Platte | ab 2 Personen | pro Person | 21,50 |
| Halber gratinierter Hummer Cocktailsauce Romanasalat Caesars Dressing | | | 26,50 |

SUPPEN

| | | | |
|--|--|--|-------|
| Rinderkraftbrühe Grießklößchen Wurzelwerk | | | 9,50 |
| Cremesuppe von Krustentieren Black Tiger Garnele | | | 13,50 |

VEGETARISCH

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Tortellini Spinat Ricotta Parmesan Salbei | | | 21,50 |
| Risotto Venere Spargelspitzen Tomatenragout | | | 21,50 |

FISCH

| | | | |
|---|--|------------|-------|
| Scholle Finkenwerder Art Speck Zwiebeln Butterkartoffeln Gurkensalat | | | 26,50 |
| Filets von der Dorade Risotto Venere Zitronenbutter geschmorter Romanasalat | | | 29,50 |
| Schwarze Tagliatelle Gebratene Garnelen Jakobsmuscheln Hummersauce | | | 33,50 |
| Gebratene Seezunge Kapernbutter Meersalzkartoffeln Grillgemüse | | | 41,50 |
| Engel Meeresfrüchteplatte – ab 2 Personen Dorade Fjordlachs Scampi Jakobsmuscheln Wakamegras Meersalzkartoffeln Romanasalat Dips | | pro Person | 37,50 |

FLEISCH

Schnitzel vom Wiesenschwein

Paprika Rahm | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat 22,50

Maispoularde

Currynudeln | Sommergemüse 23,50

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 24,50

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Sommergemüse | Kroketten 25,50

Surf & Turf

Kalbs Spareribs | Black Tiger Garnelen | Pimentos de Padron | Meersalzkartoffeln 29,50

Argentinisches Rumpsteak

Bärlauchbutter | Grillgemüse | Kartoffelgratin 34,50

Medium gegarter Kalbsrücken

Madeirasauce | Trüffelbéarnaise | grüner Spargel | Schupfnudeln 36,50

Gebratenes Lammcarrée

Rotweinjus | Polenta | mediterranes Ofengemüse 36,50

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak“

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelgratin 39,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis

Haselnusseis | Schokoladenkern | Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung“ 9,50

Limetten Panna Cotta

Rhabarberragout | Johannisbeersorbet 12,50

Westfälische Herrencreme

Marinierte Erdbeeren | Karamell Eiscreme 12,50

Mille Feuille von belgischer Schokolade

Ragout und Eis von Mango-Passionsfrucht 12,50

5er Pralinen Set

mit einer Tasse Kaffee oder Espresso 9,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette 13,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Westfälisch Genießen Menü

ab 2 Personen

Ziegenfrischkäsekäse

Wassermelone | Pfirsich | Salat | Balsamico | Olivenöl

Cremesüppchen vom Spargel

Spargeleinlage

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

Milde Pfeffersauce | Sommergemüse | Kroketten

Limetten Panna Cotta

Rhabarber Ragout | Johannisbeer Halbgefrorenes

3-Gang mit Suppe 44,50 pro Person

3-Gang Menü mit Vorspeise 49,50 pro Person

4-Gang Menü 56,50 € pro Person

Empfehlungsweine

2025 Weißburgunder feinherb, Trenz, Rheingau

0,2l

9,50

0,75l

29,50

2025 Sommerterrassenwein Riesling + Rivaner trocken, Schmitges, Mosel

8,00

27,50

2022 Blauer Spätburgunder Lignum trocken, Freimuth, Rheingau

10,50

31,50

Sommer Menü

ab 2 Personen

Vitello Tonnato

Kapern | Wildkräuter | Cheddar

**

Schaumsuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele

**

Gebratenes Lammcarrée

Polenta | mediterranes Ofengemüse

**

Mille Feuille von belgischer Schokolade

Ragout und Eis von Mango und Passionsfrucht

3-Gang Menü mit Vorspeise 56,00 € pro Person

3-Gang Menü mit Suppe 51,50 € pro Person

4-Gang Menü 69,50 € pro Person

Weinempfehlungen zum Menü

2025 Chardonnay Kalkstein trocken, Manz, Rheinhessen

0,2l

12,50

0,75l

34,50

2025 Rosado trocken, Macia Batle, Mallorca

9,50

29,50

2023 Cabernet Sauvignon Santa Digna Gran Reserva, Torres, Chile

13,50

34,50