

VORSPEISEN

Tatar vom Rind

Consommé | Kapern | Brotchip | 19,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Rote-Beete-Carpaccio | Honig-Walnuss-Vinaigrette | 16,50

Gebratene Pfifferlinge

Burrata | Wildkräuter | Balsamico | 18,50

Garnelenpfanne

Spitzkohl | Pastinake | Pimientos | 18,50

Vorspeisen Etagere ab zwei Personen

Tatar vom Rind | Garnelen Pfanne | Ziegenfrischkäse p.P. 22,50

SUPPEN

Entenconsommé

Grießklöße | Gemüseeinlage | 11,50

Cremesuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele | 13,50

Cremesuppe von Apfel-Kürbis

Geröstete Haselnüsse | Bierschaum | 11,50

FISCH

Gebratene Seezunge

Kapernbutter | Meersalzkartoffeln | Grillgemüse | 42,50

Thunfischsteak

Rosmarinkartoffeln | Wakame Seegrass | Teriyaki-Soja Soße | 38,50

Scholle mit gebratenen Pfifferlingen

Speck | Zwiebeln | Butterkartoffeln | Gurkensalat | 29,50

Geflämmter Lachs

Riesling Sauce | Endivien-Kartoffelsalat | 27,50

Seafoodpasta

Hummer | Jakobsmuscheln | Hummersauce | 37,50

VEGETARISCH

Trüffelpasta

Frische Trüffel | Parmesan | Butter | 29,50

Kürbisrisotto

Kräuterseitlinge | Parmesanschaum | 23,50

FLEISCH

Flanksteak - sous vide gegart -

Jus | Pfifferlinge | Süßkartoffelpüree | Tomaten-Rosmarinbutter | 39,50

Halbe Ofenente

Orangensaft | Klöße | Rotkohl | 32,50

Maispoularde

Jus | saisonales Gemüse | Kartoffelpüree | 26,50

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak“

Pfeffersauce | wilder Brokkoli | Kartoffelgratin | 41,50

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln | 25,50

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

Pfeffersauce | saisonales Gemüse | Kroketten | 26,50

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterbutter | Grillgemüse | Kartoffelgratin | 34,50

Schnitzel vom Wiesenschwein

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat | 23,50

Kalbsleber Berliner Art

Balsamicosauce | Kartoffelpüree | Apfel | Geschmorte Zwiebel | 29,50

Geschmorte Rinderbäckchen

Landbierjus | Pastinakenpüree | glasierte Möhren | 29,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis

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

Tarte Tatin

Apfel | Salzkaramell | Walnusseis | 12,50

Westfälische Herrencreme

Pflaumenkompott | Karamelleis | 12,50

Bieramisu

Pflaumencrumble | Vanilleeis | 12,50

Pralinenauswahl

5 Sorten | Tasse Kaffee oder Espresso | 9,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette | 13,50



X



Westfälisches Bier Menü

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Rote-Bete-Carpaccio | Honig-Walnuss-Vinaigrette

**

Cremesuppe von Apfel-Kürbis

Geröstete Kürbiskerne | Bierschaum

**

Geschmorte Rinderbäckchen

Landbierjus | Pastinakenpüree | glasierte Möhren

**

Bieramisu

Pflaumencrumble | Vanilleeis

3-Gang Menü mit Vorspeise | 47,50

3-Gang mit Suppe | 42,50

4-Gang Menü | 55,00

Weinempfehlungen zum Menü

2025 „Quereinsteiger“ Grauburgunder + Weissburgunder trocken, Schmitges, Mosel

0,75l

29,50

2022 Blauer Spätburgunder Lignum trocken, Freimuth, Rheingau

31,50

Grevensteiner - naturtrübes Landbier Brauerei C. & A. Veltins

0,3l

4,00

Herbst Menü

Tatar vom Rind

Consommé | Kapern | Brotchip

**

Schaumsuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele

**

Flanksteak - sous vide gegart -

Pfifferlinge | Tomaten-Rosmarinbutter | Süßkartoffelpüree

**

Tarte Tatin

Apfel | Salzkaramell | Wallnusseis

3-Gang Menü mit Vorspeise | 59,00

3-Gang Menü mit Suppe | 53,00

4-Gang Menü | 72,50

Weinempfehlungen zum Menü

2023 Chardonnay Il Marzocco, Avignonesi, Toskana Italien

0,75l

46,50

2022 Blanc de Merlot, Son Prim, Mallorca

35,00

2020 Cotes du Rhone "Les Cardinaux", Famille Perrin, Rhone Frankreich,

37,50

2019 Sommelier Blend No. IV. Rotwein Cuvée, Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg

47,00