

VORSPEISEN

Avocado-Erdbeer-Feta

Geröstetes Brioche | Rucola | Parmesan

13,50

Ziegenfrischkäse

Wassermelone | Pfirsich | Salat | Balsamico | Olivenöl

15,50

Gebratene Pfifferlinge

Burrata | Wildkräuter | Balsamico

18,50

Vitello Tonnato

Kapern | Wildkräuter | Cheddar

17,50

„Strandspaziergang“

Jakobsmuschel | Garnele | Thunfischtatar | Krustentierschaumsuppe

Wakame Seegrass | Avocado | Aioli

22,50

Variation obiger Vorspeisen als Platte

ab 2 Personen

pro Person 21,50

Halber gratinierter Hummer

Cocktailsauce | Romanasalat | Caesar Dressing

28,50

SUPPEN

Erfrischendes Duo von Gurke und Gazpacho

Gurkenkaltschale | Gazpacho | Paprika | Tomate | Melone | Croutons

11,50

Cremesuppe von Pfifferlingen

Thymian

11,50

Cremesuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele

13,50

SALATE

Sommerliche Salatvariation

wahlweise mit

- Feta | Melone | Beerenfrüchte 16,50
- Poulardenbruststreifen | Ananas 19,50
- gebratene Pfifferlinge 21,50
- Filetspitzen | Peccorino 23,50
- 5 Black Tiger Garnelen | Aioli 26,50

FISCH

Scholle mit gebratenen Pfifferlingen

Speck | Zwiebeln | Butterkartoffeln | Gurkensalat

29,50

Filets von der Dorade

Risotto Venere | Kokos-Zitronenbutter | Gurken-Melonensalsa

27,50

Schwarze Tagliatelle

Gebratene Garnelen | Jakobsmuscheln | Hummersauce

34,50

Gebratene Seezunge

Kapernbutter | Meersalzkartoffeln | Grillgemüse

42,50

Engel's Meeresfrüchteplatte – ab 2 Personen

Dorade | Fjordlachs | Scampi | Jakobsmuscheln

Wakame Seegrass | Meersalzkartoffeln | Romanasalat | Dips

pro Person 37,50

VEGETARISCH

Fettuccine

Pfifferlinge á la crème | Parmesan 24,50

Risotto Venere

Spargelspitzen | Tomatenragout 21,50

FLEISCH

Schnitzel vom Wiesenschwein

Paprikarahm | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat 22,50

Maispoularde

Currynudeln | Frühlingsgemüse 24,50

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 25,50

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

Pfeffersauce | Frühlingsgemüse | Kroketten 26,50

Turf & Turf

Spareribs vom Kalb | Black Tiger Garnelen | Pimentos | Meersalzkartoffeln 29,50

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterbutter | Grillgemüse | Kartoffelgratin 34,50

Medium gegarter Kalbsrücken

Madeirasauce | Trüffelbéarnaise | grüner Spargel | Schupfnudeln 36,50

Gebratenes Lammcarré

Rotweinjus | Polenta | mediterranes Ofengemüse 36,50

Flanksteak - sous vide gegart -

Pfifferlinge | Tomaten-Rosmarinbutter | Süßkartoffelpüree 39,50

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak“

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelgratin 41,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis

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

Limetten Panna Cotta

Pfirsich-Aprikosenragout | Johannisbeersorbet 12,50

Westfälische Herrencreme

Marinierte Erdbeeren | Karamelleis 12,50

Mille Feuille von Mango, Passionsfrucht und Ananas

Ragout | Limetten-Basilikumeis 12,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette 13,50

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



Westfälisch Genießen Menü

Ziegenfrischkäse

Wassermelone | Pfirsich | Salat | Balsamico | Olivenöl

**

Cremesüppchen von Pfifferlingen

Thymian

**

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

Milde Pfeffersauce | Sommergemüse | Kroketten

**

Westfälische Herrencreme

Marinierte Erdbeeren | Karamell Eiscreme

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, Trezz, Rheingau	0,2l	0,75l
	9,50	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

„Strandspaziergang“

**Jakobsmuschel und Garnele an Zitronengrasspieß,
Thunfischtatar & Krustentierschaum**

Wakame Seegrass | Avocado | Aioli

**

Schaumsuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele

**

Flanksteak - sous vide gegart -

Pfifferlinge | Tomaten-Rosmarinbutter | Süßkartoffelpüree

**

Mille Feuille von Mango, Passionsfrucht und Ananas

Ragout | Limetten-Basilikumeis

3-Gang Menü mit Vorspeise	59,00 €
3-Gang Menü mit Suppe	53,00 €
4-Gang Menü	72,50 €

Weinempfehlungen zum Menü

	0,2l	0,75l
2025 Chardonnay Kalkstein trocken, Manz, Rheinhessen	12,50	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