

VORSPEISEN

„Strandspaziergang“

Jakobsmuschel I Garnele I Thunfischtatar I Krustentierschaumsuppe

Wakame Seegräs I Avocado I Aioli I 22,50

Ziegenfrischkäse

Wassermelone I Pfirsich I Salat I Balsamico I Olivenöl I 15,50

Gebratene Pfifferlinge

Burrata I Wildkräuter I Balsamico I 18,50

Vitello Tonnato

Kapern I Wildkräuter I Cheddar I 17,50

Variation obiger Vorspeisen als Platte I ab 2 Personen p.P. 21,50

Halber gratinierter Hummer

Cocktailsauce I Romanasalat I Caesar Dressing I 28,50

SUPPEN

Cremesuppe von Pfifferlingen

Thymian I 11,50

Cremesuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele I 13,50

SALATE

Sommerliche Salatvariation

wahlweise mit

Feta I Melone I Beerenfrüchte I 16,50

Poulardenbruststreifen I Ananas I 19,50

gebratene Pfifferlinge I 21,50

Filetspitzen I Peccorino I 23,50

5 Black Tiger Garnelen I Aioli I 26,50

FISCH

Gebratene Seezunge

Kapernbutter I Meersalzkartoffeln I Grillgemüse I 42,50

Thunfisch Steak

Rosmarinkartoffeln I Wakame Seegräs I Teriyaki-Soja Soße I 39,50

Scholle mit gebratenen Pfifferlingen

Speck I Zwiebeln I Butterkartoffeln I Gurkensalat I 29,50

Filets von der Dorade

Risotto I Kokos-Zitronenbutter I Gurken-Melonensalsa I 27,50

Schwarze Tagliatelle

Gebratene Garnelen I Jakobsmuscheln I Hummersauce I 34,50

VEGETARISCH

Fettuccine

Pfifferlinge á la crème | Parmesan | 24,50

Risotto

Thymian | Aubergine | Parmesanschaum | 22,50

FLEISCH

Flanksteak - sous vide gegart -

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

Surf & Turf

Spareribs vom Kalb | Black Tiger Garnelen | Pimientos de Padron | Meersalzkartoffeln | 29,50

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

Paprikarahm | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat | 23,50

Medium gegarter Kalbsrücken

Madeirasauce | Trüffelpéarnaise | wilder Brokkoli | Schupfnudeln | 36,50

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

Fruchtiges Tiramisu

Ragout | Erdbeereis | 12,50

Basilikum Bash

Limetten-Basilikumsorbet | Prosecco | 9,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette | 13,50



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

3-Gang Menü mit Vorspeise | 49,50

4-Gang Menü | 56,50

Empfehlungsweine

2025 Weißburgunder feinherb, Trezz, 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

„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

**

Fruchtiges Tiramisu

Ragout | Erdbeereis

3-Gang Menü mit Vorspeise | 59,00

3-Gang Menü mit Suppe | 53,00

4-Gang Menü | 72,50

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