VORSPEISEN

Unsere Empfehlung:
Vorspeisen Etagere ab zwei Personen
Tartar vom Rind l Garnelen Pfanne l Ziegenfrischkäse p.P. 22,50

Tatar vom Rind
Consommé l Kapern l Brotchip l 19,50

Hirschcarpaccio
Ruccola l Peccorino l Olivenöl l 19,50

Garnelenpfanne
Spitzkohl l Pastinake l Pimientos 18,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse
Rote-Beete-Carpaccio l Honig-Walnuss-Vinaigrette l 16,50

SUPPEN

Entenconsommé
Grießklöße l Gemüseeinlage l 11,50

Cremesuppe von Krustentieren
Black Tiger Garnele l 13,50

Cremesuppe von Apfel-Kürbis
Geröstete Haselnüsse l Bierschaum l 11,50

FISCH

Gebratene Seezunge
Kapernbutter l Meersalzkartoffeln l Grillgemüse l 42,50

Kabeljaufilet
Beurre Blanc l Kartoffelpüree l Nussbutter Rosenkohl l 34,50

Geflämmter Lachs
Riesling Sauce l Endivien-Kartoffelgemüse l 27,50

Seafoodpasta
Hummersauce l Hummer l Jakobsmuscheln l 37,50

VEGETARISCH

Trüffelpasta
Frische Trüffel l Parmesan l Butter l 29,50

Kürbisrisotto
Kräuterseitlinge l Parmesanschaum l 23,50

FLEISCH

Unsere Empfehlung:
Chateaubriand 400gr. am Tisch trangiert - für zwei Personen
Das feinste Stück vom Rind l Beilagen nach Wahl l Béarnaise l Jus l 95,00

Hirschkalbsrücken
Portweinjus l Thymian Gnocchi l Ratatouille l 39,50

Halbe Ofenente
Orangenjus l Klöße l Rotkohl l 33,50

Argentinisches Rumpsteak
Jus l Kräuterbutter l Grillgemüse l Kartoffelgratin l 35,50

Hirschgulasch
Rahmwirsing l Spätzle l Birne & Preiselbeere l 28,50

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein
Pfeffersauce l saisonales Gemüse l Kroketten l 26,50

Saltimbocca von der Poularde
Zitronen-Weißweinsauce l Polenta l Ratatouille l 28,50

Schnitzel vom Wiesenschwein
Preiselbeeren l Bratkartoffeln l Gurkensalat l 23,50

Kalbsleber Berliner Art
Balsamicosauce l Kartoffelpüree l Apfel l Geschmorte Zwiebel l 29,50

Geschmorte Rinderbäckchen
Landbierjus l Pastinakenpüree l glasierte Möhren l 29,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis
Haselnusseis l Schokoladenkern l Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung" l 9,50

Tarte Tatin
Apfel l Salzkaramell l Wallnusseis l 12,50

Cremé Brulée
Orangenfilets l Vanilleeis l 12,50

Bieramisu
Pflaumencrumble l Vanilleeis l 12,50

Pralinenauswahl
5 Sorten l Tasse Kaffee oder Espresso l 9,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt
Fruchtsenf l Baguette l 13,50

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

Westfälisches Bier Menü

Gratinierter Ziegenfrischkäse
Rote-Bete-Carpaccio I Honig-Walnuss-Vinaigrette
**
Cremesuppe von Apfel-Kürbis
Geröstete Haselnüsse I Bierschaum
**
Geschmorte Rinderbäckchen
Landbierjus I Pastinakenpüree I glasierte Möhren
**
Bieramisu
Pflaumencrumble I Vanilleeis

3-Gang Menü mit Vorspeise I 47,50
3-Gang mit Suppe I 42,50
4-Gang Menü I 55,00

Weinempfehlungen zum Menü	**0,75l**
2024 Chardonnay „Grenzstein" 6 Monate im Eichenfass gelagert, Josef Spreitzer, Rheingau	59,00
2017 Merlot Herrenberg ***, Manz, Rheinhessen	45,00

Herbst Menü

Tatar vom Rind
Consommé I Kapern I Brotchip
**
Schaumsuppe von Krustentieren
Black Tiger Garnele
**
Hirschkalbsrücken
Portweinjus I Ratatouille I Thymian-Gnocchi
**
Cremé Brulée
Orangenfilets I Vanilleeis

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

Weinbegleitung zum Menü:
Je 0,15l zum Gang
3-Gang I 27,00
4-Gang I 35,00

CORAVIN

Große Weine mit Coravin Glasweise trinken
Coravin ist eine innovative Weintechnologie, bei der der Wein mithilfe einer feinen Nadel und Argongas ausgeschenkt wird, ohne den Korken zu entfernen. So bleibt der Wein vor Sauerstoff geschützt und kann auch nach dem Ausschenken bis zu einem Jahr gelagert werden.
2022 Chassagne Montrachet, Louis Jadot, Burgund I 0,1l 22,50
1993 Chateau Figeac, Saint-Emillon I 0,1l 35,00