

VORSPEISEN

<i>Gebackener Ziegenkäse</i> Apfel-Kürbis-Salat Radicchio Vinaigrette	14,50
<i>Lachs Pumpernickel Törtchen</i> Riesengarnelen Safran Mayonnaise	16,50
<i>12 überbackene Weinbergschnecken</i> Currybutter Crostini	18,00
<i>Geflämmtes Rinderfilet</i> Balsamico Reduktion Kürbis Mango Chutney Steinpilzkroketten	19,50

SUPPEN

<i>Wildconsommé</i> Griesklößchen Portwein	9,50
<i>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</i> Kürbiskernöl	9,50
<i>Schaumsüppchen von Krustentieren</i> Black Tiger Garnele	12,50

VEGETARISCH

<i>Grünkernbraten mit Emmentaler Käse</i> Walnüssen Romanesco Kräutervelouté	17,50
<i>Bunte Käsetortellini</i> Kürbissauce Zwetschgen Parmesan	18,50
<i>Spinatknödel</i> Parmesanschaum getrocknete Tomaten	18,50

FISCH

<i>Kabeljaufilet</i> Tandoori Sauce Pak Choi Apfel-Duftreis	26,50
<i>Gebatene Riesengarnelen</i> Soba Nudeln Zitronengrasschaum	29,50
<i>Ganze Seezunge gebraten (400 gr)</i> Petersilienbutter Röstgemüse Rosmarinkartoffeln	45,00

FLEISCH

<i>Schnitzel vom Ameker Wiesenschwein</i> Paprikarahmsauce Pommes Frites Salat	18,50
<i>Rinderrouladen „Westfälisch Genießen“</i> Apfelrotkohl Kartoffelstampf	19,50
<i>Rehragout</i> Kräuterseitlinge Spitzkohl Haselnussspätzle	22,50
<i>Filet vom Ameker Wiesenschwein</i> milde Pfeffersauce Herbst Gemüse Dauphinekartoffeln	24,50
<i>Surf & Turf</i> Spare Rips vom Kalb Black Tiger Garnelen Dipp mediterrane Gemüse Meersalzkartoffeln	27,50
<i>Halbe gebackene Ofenente</i> Rotkohl Pastinakenpüree Zimtpflaumen	28,50
<i>Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“</i> Senf-Zwiebelkruste Bratkartoffeln Salat	29,50
<i>Argentinisches Rinderfilet</i> Barolosauce wilder Broccoli Kartoffelgratin	36,50
<i>Münsterländer Hirschrücken</i> Rahmwirsing hausgemachte Haselnussspätzle Pflaumen	36,50

DESSERT

<i>Zwetschgentarte</i> Madagascar Vanille Eis	10,00
<i>Apfel Zimt Trifle</i> Haselnusseis	11,50
<i>Kaiserschmarrn</i> Crema Catalan Eis Vanillesauce	12,50
<i>Tartufo Nocciola Eis</i> Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung“	7,00
<i>Engelchen´s 6er Pralinen Probierset</i> Mit einer Tasse Kaffee oder Espresso	7,90
<i>Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt</i> Fruchtsenf Baguette	12,50



Westfälisch Genießen Menü ab zwei Personen

Gebackener Ziegenkäse

Apfel-Kürbis-Salat | Radicchio | Vinaigrette

BIO – Filet vom Ameker Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Herbst Gemüse | Dauphinekartoffeln

Zwetschgentarte

Madagascar Vanille Eis

47,50 pro Person

Empfehlungsweine aus der Edition Bernd Stelter & Gerd Leve		0,2l	0,75l
2022	Sommer - Terrassenwein, Rivaner & Riesling trocken, Schmitges, Mosel	8,50	27,00
2022	Grauburgunder & Sauvignon Blanc trocken, Seebrich, Rheinhessen	8,00	26,50
2021	Spätburgunder & Merlot Cuvée trocken, Seebrich, Rheinhessen	8,50	27,00

Herbst Menü ab zwei Personen

Lachs Pumpernickel Törtchen

Riesengarnelen | Safran Mayonaise

Wildconsommé

Griesklößchen | Portwein

Münsterländer Hirschrücken

Rahmwirsing | hausgemachte Spätzle | Pflaumen

Apfel Zimt Trifle

Haselnusseis

3-Gang Menü mit Suppe / Hauptgericht / Dessert 49,00 €

4-Gang Menü 64,00 pro Person

Weinempfehlungen zum Herbst Menü		0,2l	0,75l
2022	Weißburgunder + Chardonnay trocken, Spreitzer, Rheingau	11,50	33,00
2022	l'harmonieux (Pinot Blanc, Riesling, Muscat) trocken, Haas, Elsass	9,50	29,50
2019	Gigondas (Grenache, Mouvèdre, Cinsault), Dom.les Aphillanthes, Rhône	13,50	37,50