

VORSPEISEN

Avocado-Tomaten-Salat

Geröstetes Brioche | Rucola | Parmesan

13,50

Dreierlei vom Ziegenkäse

Blaubeer-Birnenragout | Crumble

15,50

Rindertatar

Kapern | Senf Mayonnaise | Parmesanchips

19,50

„Strandspaziergang“

Jakobsmuschel und Garnele an Zitronengrasspieß, Thunfischtatar und Krustentierschaumsuppe

Wakame Seegrass | Avocado | Aioli

22,50

Variation obiger Vorspeisen als Platte

ab 2 Personen

pro Person

21,50

Sylter Lammfilets

Fetakäse | Granatapfel | Salat Balsamico + Olivenöl

TIPP!

17,50

Halber gratinierter Hummer

Cocktailsauce | Romanasalat | Caesars Dressing

26,50

SUPPEN

Entenkraftbrühe

Shiitake Pilze | Wurzelwerk

9,50

Cremesuppe von Karotte und Ingwer

Frittiertes

10,50

Schaumsuppe vom frischen Bärlauch

Räucherlachs

11,50

Cremesuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele | Schaumkrönchen

13,50

VEGETARISCH

Engel's Bowl

Reis | Avocado | Ei | Süßkartoffel | Kichererbse | Rauke | Tomate

19,90

Steinpilz Ravioli

Trüffelschaum | Rucola | Parmesan

21,50

Quinoa Bratlinge

Sojasauce | Erbsen-Walnusspüree

21,50

FISCH

Gebratener Kabeljau

Zitronenbutter | Parmesanspinat | Risotto Venere

25,00

Filets von der Dorade

Tagliatelle Aglio & Olio | geschmorter Romanasalat

29,50

Schwarze Tagliatelle

Gebratene Garnelen | Jakobsmuscheln | Hummersauce

33,50

Gebratene Seezunge

Kapernbutter | Meersalzkartoffeln | Grillgemüse

41,50

FLEISCH

Schnitzel vom Wiesenschwein

Pilzrahmsauce | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat 21,50

Maispoularde

Currynudeln | Frühlingsgemüse 23,50

Pulled Pork

Barbecue sauce | Olivenkartoffeln | Pimientos de Padron 23,50

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 24,50

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Frühlingsgemüse | Kroketten 25,50

Kalbsleber Berliner Art

Madeirasauce | Äpfel | Zwiebeln | Kartoffelpüree 32,50

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“

Meerrettich-Senf-Kruste | Grillgemüse | Kartoffelgratin 34,50

Medium gegarter Kalbsrücken

Madeirasauce | Mangold | Schupfnudeln | Trüffelbernaise 36,50

Sylter Lammrücken

Bärlauchkruste | Ratatouille | Rahmgnocchi 36,50

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak“

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelgratin 39,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis

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

Creme Brulée

Zitrusfruchtsalat | Johannisbeersorbet 11,50

Warmes Schokoladentörtchen

Westfälische Herrencreme | beerenstarke Früchte 12,50

Mille Feuille von belgischer Schokolade

Ragout und Eis von Mango-Passionsfrucht 12,50

5er Pralinen Set

mit einer Tasse Kaffee oder Espresso 9,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette 13,50

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



Westfälisch Genießen Menü

ab 2 Personen

Dreierlei vom Ziegenkäse

Blaubeer Birnen Ragout | Crumble

Cremesuppe von Karotte und Ingwer

Frittiertes

Filet vom Münsterländer Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Frühlingsgemüse | Kroketten

Warmes Schokoladentörtchen

Westfälische Herrencreme | beerenstarke Früchte

3-Gang mit Suppe	42,50 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise	47,50 pro Person
4-Gang Menü	54,00 € pro Person

Empfehlungsweine

		0,2l	0,75l
2025	Weißburgunder feinherb, Trenz, Rheingau	9,50	29,50
2022	Grauburgunder & Sauvignon Blanc trocken, Seebrich, Rheinhessen	9,50	29,50
2022	Blauer Spätburgunder Lignum trocken, Freimuth, Rheingau	10,50	31,50

Frühlings Menü

ab 2 Personen

„Strandspaziergang“

*Jakobsmuschel und Garnele an Zitronengrasspieß,
Thunfischtatar & Krustentierschaum*

Wakame Seegrass | Avocado | Aioli

**

Entenkraftbrühe

Shiitake Pilze | Wurzelwerk

**

Sylter Lammrücken

Bärlauchkruste | Ratatouille | Rahmgnocchi

**

Mille Feuille von belgischer Schokolade

Ragout und Eis von Mango und Passionsfrucht

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
2024	Chardonnay Kalkstein trocken, Manz, Rheinhessen	12,50	34,50
2024	Rosado trocken, Macia Batle, Mallorca	9,50	29,50
2021	XEO trocken Cabernet Sauvignon/St. Laurent/Spätburgunder, Manz	12,50	34,50