

VORSPEISEN

Avocado-Tomaten-Salat

Geröstetes Brioche | Rucola | Parmesan 13,50

Cremiger Ziegenfrischkäse

Rote Beete Carpaccio | geröstete Pistazien 14,50

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

Halber gratinierter Hummer

Cocktailsauce | Romanasalat | Caesars Dressing 26,50

SUPPEN

Entenkraftbrühe

Shiitake Pilze | Wurzelwerk 9,50

Cremesuppe von Karotte und Ingwer

Frittiertes 10,50

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

Winterkabeljau

Parmesanspinat | Risotto Venere | Zitronenbutter 25,00

Filets von der Dorade

Birnen-Chicoree Gemüse | Rosmarinkartoffeln 27,50

Schwarze Tagliatelle

Gebratene Garnelen | Jakobsmuscheln | Hummersauce 33,50

Gebratene Seezunge

Kapernbutter | Meersalzkartoffeln | Grillgemüse 41,50

FLEISCH

Westfälischer Grünkohl

Mettendchen | Kassler | Bratkartoffeln 19,90

Schnitzel vom Wiesenschwein

Pilzrahmsauce | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat 21,50

Maispoularde

Passionsfruchtsauce | Schwarzwurzeln | Falafel 22,50

Pulled Pork

Barbecue sauce | Olivenkartoffeln | Piemontos 22,50

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 24,50

Filet vom Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Grillgemüse | Dauphinekroketten 25,50

Westfälisches Wildragout

Rotkraut | Serviettenknödel | Preiselbeerbirne 26,50

Kalbsleber Berliner Art

Madeirasauce | Äpfel | Zwiebeln | Kartoffelpüree 32,50

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“

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

Hirschkalbsrücken

Bordeauxjus | Williams Birne | Preiselbeeren | Rahmwirsing | Schupfnudeln 37,50

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak“

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelgratin 38,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis

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

Crème Brûlée

Zitrusfruchtsalat | Johannisbeer Sorbet 11,50

Kaiserschmarrn

Heiße Früchte | Bourbon Vanille Eis 11,50

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



Westfälisch Genießen Menü

ab 2 Personen

Cremesuppe von Karotte und Ingwer

Frittiertes

Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | Wurzelgemüse | Butterkartoffeln

Kaiserschmarrn

Heiße Früchte | Bourbon Vanillee Eis

42,50 pro Person

Empfehlungsweine

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

Winter Menü

ab 2 Personen

„Strandspaziergang“

Jakobsmuschel und Garnele an Zitronengrasspieß, Thunfischtatar & Krustentierschaum

Wakame Seegrass | Avocado | Aioli

**

Entenkraftbrühe

Shiitake Pilze | Wurzelwerk

**

Hirschkalbsrücken

Bordeauxsauce | Williams Birne | Preiselbeeren | Rahmwirsing | Schupfnudeln

**

Mille Feuille von belgischer Schokolade

Ragout und Eis von Mango und Passionsfrucht

3-Gang Menü mit Vorspeise / Hauptgericht / Dessert	59,00 €
3-Gang Menü mit Suppe / Hauptgericht / Dessert	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