

VORSPEISEN

Variation vom Ziegenfrischkäse

Birnen-Quitten-Kompott | Crumble 16,50

“Westfälisch Genießen”

Mett im Blätterteig | Ziegenkäsepraline | Tatar Lachsforelle | Maronensüppchen 17,50

Rindertatar

Kapern | Senf Mayonnaise | Parmesanchips 19,50

„Strandspaziergang“

Jakobsmuschel, Thunfischtatar, Garnele und Krustentierschaumsuppe

Wakame Seegras | Avocado | Aioli 24,50

Variation obiger Vorspeisen als Platte

ab 2 Personen pro Person 21,00

Halber gratinierter Hummer

Cocktailsauce | Romanasalat | Caesars Dressing 28,50

SUPPEN

Wildkraftbrühe

Griesklößchen | Wurzelwerk 9,50

Cremesuppe von Maronen

Cranberries 11,50

Cremesuppe von Krustentieren

Black Tiger Garnele | Schaumkrönchen 14,50

VEGETARISCH

Steinpilz Ravioli

Trüffelschaum | Rucola | Parmesan 22,50

Quinoa Bratlinge

Sojasauce | Erbsen-Walnusspüree 22,50

FISCH

Lachsfilet im Sesammantel

Parmesanspinat | Risotto Venere 26,50

Filets von der Dorade

Birnen-Chicoree Gemüse | Rosmarinkartoffeln 28,50

Schwarze Tagliatelle

Gebratene Garnelen | Jakobsmuscheln | Hummersauce 34,50

Gebratene Seezunge

Kapernbutter | Meersalzkartoffeln | Grillgemüse 42,50

FLEISCH

Schnitzel vom Wiesenschwein

Pilzrahmsauce | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat 22,50

Saltimbocca von der Pouarde

Süßkartoffel-Tomatenragout | Basilikumpesto 23,50

Tafelspitz vom Rind

Meerrettich-Senfsauce | regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 24,50

Filet vom Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Grillgemüse | Dauphinekroketten 26,50

Westfälisches Wildragout

Rotkraut | Serviettenknödel | Preiselbeerbirne 27,50

Halbe Ofenente

Orangensauce | Rotkraut Pastinakenpüree 31,50

Kalbsleber Berliner Art

Madeirasauce | Äpfel | Zwiebeln | Kartoffelpüree 32,50

Argentinisches Rumpsteak Strindberg

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

Gebratener Lammrücken

Oliven-Schafskäsekruste | Rotweinjus | Ratatouille | Meersalzkartoffeln 37,50

Argentinisches Entrecôte

Kräuterbutter | Grillgemüse | Kartoffelgratin 37,50

Hirschkalbsrücken

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

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak“

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelgratin 39,50

Gerne bieten wir Ihnen unser Gänseessen ab vier Personen auf Vorbestellung von drei Tagen Vorlaufzeit an!

Eine Gans (für vier Personen) mit Orangen-Gänsejus,

Bratapfel, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße

150,00€ pro Gans

DESSERT

Tartufo Nocciole Eis

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

Creme Brûlée

Zitrusfruchtsalat | Johannisbeersorbet 12,50

Apfel-Zimt-Parfait

Schattenmorellen | Kaiserschmarrn 12,50

Crêpes Suzettes

Orange | Vanilleeis 14,50

5er Pralinen Sortiment

mit einer Tasse Kaffee oder Espresso 9,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette 13,50



Westfälisch Genießen Menü ab 2 Personen

“Westfälisch Genießen”

Mett im Blätterteig | Ziegenkäsepraline | Tatar Lachsforelle | Maronensüppchen

Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | Wurzelgemüse | Butterkartoffeln

Apfel-Zimt-Parfait

Schattenmorellen | Kaiserschmarrn

49,50 pro Person

Empfehlungsweine aus der Edition Bernd Stelter & Gerd Leve

2023	Sommerterrassenwein trocken, Schmitges, Mosel	8,00	27,50
2022	Grauburgunder & Sauvignon Blanc trocken, Seebrech, Rheinhessen	9,50	29,50
2021	Spätburgunder & Merlot Cuvée trocken, Seebrech, Rheinhessen	9,50	29,50

Herbst Menü

ab 2 Personen

„Strandspaziergang“

Jakobsmuschel, Thunfischtatar, Garnele & Krustentierschaum

Wakame Seegras | Avocado | Aioli

**

Wildkraftbrühe

Gries Klößchen | Wurzelwerk

**

Hirschkalbsrücken

Bordeauxsauce | Williams Birne | Preiselbeeren | Rahmwirsing | Schupfnudeln

**

Creme Brûlée

Zitrusfrüchtesalat, Johannisbeer Sorbet

3-Gang Menü mit Vorspeise / Hauptgericht / Dessert

61,00 €

3-Gang Menü mit Suppe / Hauptgericht / Dessert

53,00 €

4-Gang Menü

75,00 €

Weinempfehlungen zum Menü

0,21

0,751

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