

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse Rhabarber Erdbeer Ragout Wildkräutersalat	16,50
Geräucherte Entenbrust Gegrillter grüner Spargel Bärlauchmayonaise	17,50
Carpaccio von mariniertem Rinderfilet Orange Oliventapenade	19,50
Trio von Jacobsmuschel, Thunfischtatar & Garnele Wakame Seegras Mango Aioli	21,50
Das Beste vom Hummer Salatbouquet Cocktailsauce	23,50
Variation obiger Vorspeisen als Platte (ohne Hummer!) ab 2 Personen	pro Person 19,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Grießklößchen Wurzelwerk	9,90
Cremesuppe von Curry und Kokos Yakitori Geflügelspieß	11,50
Cremesuppe vom Bärlauch Lachstatar	12,50

VEGETARISCH

Quinoa Erbsenbratlinge Karotten-Limonenpüree	19,50
Kohlroulade gefüllt mit Gemüse, Dinkel, Emmentaler Rotweinsauce Selleriepüree Grillgemüse	22,50
Ricotta Ravioli angeschwenkte Tomaten Parmesanschaum	22,50

FISCH

Lachsfilet im Sesammantel Schmorgurke Risotto Venere	26,50
Zander unter westfälischer Blutwurstkruste (unser Geniebertipp!) Sauerkraut Weintrauben Kräutersauce	28,50
Schwarze Tagliatelle Gebratene Garnelen Jakobsmuscheln Hummersauce	34,50

FLEISCH

Schnitzel vom Wiesenschwein

Paprikasauce | Preiselbeeren | Pommes Frites | Salat 21,50

Tafelspitz vom Rind an Meerrettich-Senfsauce

Regionales Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 23,50

Gebratenes Perlhuhn

Curry-Bavette-Nudeln | gegrillte Ananas 24,50

Filet vom Wiesenschwein

milde Pfeffersauce | Rahmkohlrabi | Dauphinekroketten 26,50

Gebratene Kalbsleber Berliner Art

Salbeisauce | Äpfel | Zwiebeln | Kartoffelpüree 29,50

Barbarie Entenbrust

Teriyaki Sauce | Mongold | Selleriepüree 34,50

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterbutter | Grillgemüse | Kartoffelgratin 33,50

Argentinisches Rumpsteak Surf & Turf

Black Tiger Garnele | Café de Paris Sauce | Grillgemüse | Kartoffelgratin 39,50

Gebratener Lammrücken

mediterrane Rotweinsauce | Ratatouille | Meersalzkartoffeln 36,50

Argentinisches Rinderfilet

Grüner Spargel | Sauce Bearnaise | Rosmarinkartoffeln 38,50

DESSERT

Passionsfrucht Tiramisu

Creme Catalana Eis 12,50

Westfälische Herrencreme

Erdbeer-Rhabarber Ragout, Eierliköreis 12,50

Gratinierte Himbeeren

Geröstete Mandeln | Vanilleeis 14,50

Tartufo Nocciola Eis

Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung“ 9,50

6er Pralinen Probierset

mit einer Tasse Kaffee oder Espresso 9,00

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt

Fruchtsenf | Baguette 13,50



Westfälisch Genießen Menü

Gratinierter Ziegenkäse

Rhabarber Erdbeer Ragout | Wildkräutersalat

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsoße | Wurzelgemüse | Butterkartoffeln

Herrencreme

Erdbeer-Rhabarber Ragout | Eierliköreis

49,50 pro Person

Empfehlungsweine aus der Edition Bernd Stelter & Gerd Leve		0,2l	0,75l
2023	Sommerterrassenwein trocken, Schmitges, Mosel	8,00	27,50
2022	Grauburgunder & Sauvignon Blanc trocken, Seebrich, Rheinhessen	9,50	29,50
2021	Spätburgunder & Merlot Cuvée trocken, Seebrich, Rheinhessen	9,50	29,50

FrühlingsMenü

Trio von Jacobsmuschel, Thunfischtatar & Garnele

Wakame Seegras | Mango | Aioli

**

Cremesuppe vom Bärlauch

Lachstatar

**

Lammrücken

Mediterrane Rotweinsauce | Ratatouille | Meersalzkartoffeln

**

Passionsfrucht Tiramisu

Crème Catalana Eis

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		0,2l	0,75l
2023	Chardonnay trocken, Hess, Niederösterreich	10,50	31,50
2023	Rosado trocken, Macia Batle, Mallorca	9,50	29,50
2019	Tinto Crianza 1856, Macia Batle, Mallorca	13,50	35,00