

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse Kürbis Chutney Crumble	16,50
Halbe Wachtel Feldsalat Himbeerdressing	17,50
Tatar vom Angusrind Wiesenpilze Senfmayonnaise	19,50
Trilogie von Lachs, Thunfisch & Garnele Gebeizter Lachs Thunfischtatar gebratene Garnele Avocado	19,50
Das Beste vom Hummer Salatbouquet Cocktailsauce	23,50

SUPPEN

Consommé vom Wild Grießklößchen Wurzelwerk	9,90
Cremesuppe von der Marone Granatapfel	11,00
Schaumsuppe von Krustentieren Black Tiger Garnele	13,50

VEGETARISCH

Gefüllter Crespelle Zucchini Fetakäse Basilikum Tomatensauce	19,50
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen Wiesenpilze Trüffelrahm	22,50

FISCH

Wolfsbarsch Birnen – Chicoree - Gemüse Risotto Venere	26,50
Gebratene Riesengarnelen Asia Nudeln Krustentierschaum	33,50
Ganze Seezunge gebraten (400 gr) Petersilienbutter Petersilienkartoffeln Rahmsalat	49,00

FLEISCH

<i>Schnitzel vom Wiesenschwein</i> Pilzsauce Pommes Frites Salat	19,90
<i>Westfälischer Sauerbraten</i> Dörrobst Rotkraut Klöße	24,50
<i>Suprême vom Perlhuhn</i> Kräutervelouté Waldpilz Risotto	25,00
<i>Wildragout</i> Haselnussspätzle Rahm-Spitzkohl	26,50
<i>Filet vom Wiesenschwein</i> milde Pfeffersauce Röstgemüse Dauphinekroketten	26,50
<i>Halbe Ofenente</i> Rotkraut Selleriepüree	29,50
<i>Gebratene Kalbsleber Berliner Art</i> Salbeisauce Äpfel Zwiebeln Kartoffelpüree	28,50
<i>Hirschrücken</i> Apfel-Pumpenickel-Kruste Rotkohl Selleriepüree	35,00
<i>Gebratener Lammrücken</i> mediterrane Rotweinsauce Ratatouille Meersalzkartoffeln	32,50
<i>Argentinisches Rumpsteak</i> hausgemachte Kräuterbutter Röstgemüse Bratkartoffeln	36,50
<i>Argentinisches Rinderfilet</i> Rotwein-Schalottenkruste Cabernetjus Knoblauch-Soja-Spinat Kartoffelgratin	39,50

DESSERT

<i>Kaiserschmarrn</i> Glühweinkirschen Zimteis	11,50
<i>Westfälische Herrencreme</i> Schokoladenküchlein Früchte	11,50
<i>Amaretto – Birnen - Trifle</i> Walnusseis	11,50
<i>Tartufo Nocciola Eis</i> Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung“	8,50
<i>6er Pralinen Set</i> Mit einer Tasse Kaffee oder Espresso	8,50
<i>Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt</i> Fruchtsenf Baguette	13,90



Westfälisch Genießen Menü

Gratinierter Ziegenkäse

Kürbis Chutney | Crumble

Westfälischer Sauerbraten

Rotkraut | Klöße

Westfälische Herrencreme

Schokoladenküchlein | Früchte

49,50 pro Person

Empfehlungsweine aus der Edition Bernd Stelter & Gerd Leve		0,2l	0,75l
2022	Sommerterrassenwein, 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

Herbst Menü

Halbe Wachtel

Feldsalat | Himbeerdressing

**

Wildessenz

Grießklößchen | Wurzelwerk

**

Hirschrücken

Apfel – Pumpnickel – Kruste | Rotkraut | Selleriepüree

**

Amaretto Birnen Trifle

Walnusseis

3-Gang Menü mit Vorspeise / Hauptgericht / Dessert	55,00 €
3-Gang Menü mit Suppe / Hauptgericht / Dessert	51,00 €
4-Gang Menü	69,00 €

Weinempfehlungen zum Menü		0,2l	0,75l
2022	Sauvignon Blanc Xeremia, Macia Batle, Mallorca	10,50	31,50
2023	Rosado, Macia Batle, Mallorca	9,50	29,50
2019	Crianza 1856, Macia Batle, Mallorca	13,50	35,00