VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenfrischkäse
Aprikosen Ragout l Wildkräutersalat 16,50

Burrata
Fenchelsalami l marinierter Fenchel l Limonen-Olivenöl 16,50

Vitello Tonnato „Piemonteser Art"
Kalbfleisch l Thunfischsauce l Kapern l Formaggio Caprino 18,50

„Strandspaziergang"
Trio von Jakobsmuschel , Thunfischtatar & Garnele
Wakame Seegras l Mango l Aioli 21,50

Variation obiger Vorspeisen als Platte ab 2 Personen pro Person 19,50

Halber gratinierter Hummer
Cocktailsauce l Sommersalat 25,00

SUPPEN

Cremesuppe von Pfifferlingen 12,50

Cremesuppe von Orangen und Tomate
Croutons 12,50

VEGETARISCH

Quinoa Erbsenbratlinge
Süßkartoffel Ragout 19,50

Crespelle – gefüllter Crêpes
Gemüse l Tomatensauce 22,50

Ricotta Ravioli
Geschmorte Tomaten l Parmesanschaum 22,50

FISCH

Lachsfilet im Sesammantel
Parmesanspinat l Risotto Venere 26,50

Scholle „mediterran"
Tomaten l Kapern l Rosmarin Kartoffeln 28,50

Schwarze Tagliatelle
Gebratene Garnelen l Jakobsmuscheln l Hummersauce 34,50

Meeresfrüchteplatte ab 2 Personen
Lachs l Dorade l Jakobsmuscheln l Scampis l Meersalzkartoffeln l Salat l Dips **p.Person** 39,50

Gebratene Seezunge
Petersilienkartoffeln, Kapernbutter, Rahmsalat 42,50

FLEISCH

Salsiccia – italienische Schweinebratwurst mit Fenchel, Pfeffer Knoblauch
Grillgemüse l Trüffelpüree 19,50

Schnitzel vom Wiesenschwein
Paprikasauce l Preiselbeeren l Pommes Frites l Salat 21,50

Tafelspitz vom Rind
an Meerrettich-Senfsauce l Regionales Wurzelgemüse l Butterkartoffeln 23,50

Gebratenes Perlhuhn
Curry-Bavette-Nudeln l gegrillte Ananas 24,50

Filet vom Wiesenschwein
milde Pfeffersauce l Grillgemüse l Dauphine Kroketten 26,50

Barbarie Entenbrust
Teriyaki Sauce l Mangold l Selleriepüree 34,50

Argentinisches Rumpsteak
Kräuterbutter l Grillgemüse l Kartoffelgratin 33,50

Argentinisches Rumpsteak
Kräuterbutter l gebratene Pfifferlinge l Kartoffelgratin 37,50

Surf & Turf
Kalbs Spare Ribs l Black Tiger Garnele l Piementos de Padron l Rosmarinkartoffeln 31,50

Gebratener Lammrücken
mediterrane Rotweinsauce l Ratatouille l Meersalzkartoffeln 36,50

Argentinisches Rinderfilet „Pfeffersteak"
Pfeffer l Creme Polenta l Bohnen l Zwiebeln 38,50

SALATE

Verschiedene Blattsalate an Hausdressing
wahlweise mit

Pfifferlingen und Manchegokäse	19,50
Hähnchenbruststreifen l Café de Paris Sauce	21,00
Filetspitzen l Bordeauxsauce	23,50
5 Black Tiger Garnelen l Aioli	26,50

DESSERT

Tartufo Nocciola Eis
Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung" 9,50

Westfälische Herrencreme
Marinierte Erdbeeren l Vanilleeis 12,50

Heidelbeer Mascarpone Trifle
Joghurt Eis 12,50

Mango Creme Brulée
Zitrusfrüchte Ragout l Himbeersorbet 12,50

Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt
Fruchtsenf l Baguette 13,50

Westfälisch Genießen Menü

ab 2 Personen

Gratinierter Ziegenfrischkäse
Aprikosen I Wildkräutersalat

Tafelspitz
Meerrettich-Senfsauce I Wurzelgemüse I Butterkartoffeln

Westfälische Herrencreme
Marinierte Erdbeeren I Vanilleeis

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

Sommer Menü

ab 2 Personen

„Strandspaziergang"
Trio von Jakobsmuschel , Thunfischtatar & Garnele
Wakame Seegras I Mango I Aioli
**

Cremesuppe von Orange und Tomate
Croutons
**

Lammrücken
Mediterrane Rotweinsauce I Ratatouille I Meersalzkartoffeln
**

Mango Crème Brulée
Zitrusfrüchte Ragout I Schokoladeneis

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
2024 Rosado trocken, Macia Batle, Mallorca	9,50	29,50
2019 Tinto Crianza 1856, Macia Batle, Mallorca	13,50	35,00