

Menü „*Degustation*“

Schneekrabbe und Dry Aged Filet

Kürbis-Dashi | Kürbistexturen

oder

Geräuchertes Thunfischtatar und knusprige Rotgarnele

Radieschen | Rote Beete | Schmand

Kraftbrühe von Maishuhn und Steinpilzen

Zwiebelroyale | Sherry | Lauchzwiebel

Kalbsbries „Rossini“

Gebrautes Kalbsbries und Gänseleber

Trüffeljus | Brioche | Champignoncreme

Geeister Gurken „Gin Tonic“

Tonic | Gin | Fingerlime

Zweierlei vom Hirschfilet

Rosa gebraten und sautiert

Herbstgemüse | Kürbispüree | Maronen

oder

Weißer Heilbutt unter der Petersilienkruste

Petersilienschaum | Petersilienwurzel | Petersilienpüree

Französische Schokoladentarte

Rahmeis von der Tahitivanille | Birnenkompott | Karamell

oder

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt

Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel

3 Gang (Vorspeise- Hauptgang- Dessert/Käse) 54,90 €

5 Gang (Vorspeise- Suppe- Zwischengang- Hauptgang- Dessert/Käse) 89,90 €

7 Gang 99,90 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für das 5 Gang Menü mittags bis spätestens 13.00 Uhr und abends bis 19.30 Uhr entgegen nehmen.

A la carte

Vorspeise

Schneekrabbe und Dry Aged Filet 18 €
Kürbis-Dashi | Kürbistexturen

Geräuchertes Thunfischtatar und knusprige Rotgarnele 18 €
Radieschen | Rote Beete | Schmand

Suppe

Kraftbrühe von Maishuhn und Steinpilzen 9 €
Zwiebelroyale | Sherry | Lauchzwiebel

A la carte

Zwischengang

Kalbsbries "Rossini" 25 €
Gebratenes Kalbsbries und Gänseleber
Trüffeljus | Brioche | Champignoncreme

Sorbet

Geeister Gurken "Gin Tonic" 8 €
Tonic | Gin | Fingerlime

Hauptgang

Zweierlei vom Hirschfilet 35 €
Rosa gebraten und sautiert
Herbstgemüse | Kürbispüree | Maronen

Weißer Heilbutt unter der Petersilienkruste 35 €
Petersilienschaum | Petersilienwurzel | Petersilienpüree

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Bestellungen mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:45 Uhr entgegennehmen.

Die Steakkarte

Nur ausgewähltes, gut marmoriertes Fleisch wird von uns gereift!

Unser Anspruch an unser Fleisch:

Nur Angus Rinder von unserem Landwirt mit QS-Zertifizierung

Grundfutter vom Zuchtbetrieb selbst produziert

Zusatz- und Kraftfutter aus regionalem Getreide

Kurzer Transport und stressfreie Schlachtung unweit vom Landhaus

Unsere Cuts

Rumpsteak am Knochen gegrillt 350 g 30 €

Entrecôte über Buchenholz gegrillt 250 g 30 €

Filet vom US-Angus Rind 220 g 35 €

6 Wochen Maisfütterung

Meat der Woche

Große oder besondere Stücke Fleisch zum Teilen ... Fragen lohnt sich!

Beilagen zum Steak

Wähle das Gemüse pro Portion 4 €

Marktgemüse mit Landbutter glasiert
Blattsalate in Kräuterdressing

Wähle die Beilage pro Portion 4 €

Bratkartoffeln von jungen Kartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte
Landhausfritten mit Meersalzflöckchen

Wähle die Sauce pro Portion 3 €

Jus mit Schalotte & Portwein
Cognac Pfeffersauce

Landhausküche

Bio-Feldsalat in Kräuterdressing 9 €
Kürbiskernöl | Radieschen | Croutons

Schaumsuppe vom Kürbis aus unserem Garten 8 €
Ingwer | Boskoop | Kernöl vom Niederrhein

Hauptgang

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten 25 €
Preiselbeeren | warmer Kartoffelsalat | Salatherz

Kabeljaufilet auf der Hautseite gebraten 25 €
Krabbenremoulade | Schmorgurken | lauwarmer Kartoffelsalat

Siedfleisch vom Entrecôte 25 €
Schnittlauchrahm | Wurzelgemüse | Meerrettich-Kartoffeln

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Ricotta und Spinat 20 €
vegetarische Jus | Parmesan | Herbsttrüffel

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Bestellungen mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:45 Uhr entgegennehmen.

Herzhaft oder Süß?

Käse

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt 10 €
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel

Dessert

Französische Schokoladentarte 10 €
Rahmeis von der Tahitivanille | Birnenkompott | Karamell

Hausgemachtes Eis & Sorbet mit frischem Obst 9 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis nach Tagesangebot

Geeister Gurken „Gin Tonic“ 8 €
Tonic | Gin | Fingerlime