

Liebe Gäste,

wir passen unsere Speisekarte an
Saison, Marktpreis und Verfügbarkeit an ...

daher kann es bei Ihrem Besuch Änderungen
im Menü/der Speisekarte geben.

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.

Menü „*Degustation*“

Gute bürgerliche Küche.

Knusprige Rotgarnele & Tatar vom Thunfisch
Melonenkaltschale | Salatspitzen | Orangenöl
oder
Geräucherter Ziegenfrischkäse im Strudelblatt gebacken
Aprikose | Kastanienhonig | Nüsse

„Hochzeitssuppe“
Kraftbrühe vom Tafelspitz
Rinderfilet | Liebstöckel | Wurzelgemüse

Ravioli vom Maishuhn
„Leipziger Allerlei“ | Jakobsmuschel

Sorbet von der roten Paprika
süß | sauer | scharf

Filet vom heimischen Kalb
fermentierter Knoblauch | Lauch | Rosskartoffeln
oder
„Schlemmerfilet à la Bordelaise?!“
Steinbutt unter der Petersilienkruste
Buttersauce | neue Kartoffeln | Marktgemüse

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel
oder
Törtchen von weißer Schokolade & Basilikum
Schmandeis | Erdbeere | Sesam

3 Gang (Vorspeise- Hauptgang- Dessert/Käse)	59,90 €
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

Knusprige Rotgarnele & Tatar vom Thunfisch 18 €
Melonenkaltschale | Salatspitzen | Orangenöl

Geräucherter Ziegenfrischkäse im Strudelblatt gebacken 18 €
Aprikose | Kastanienhonig | Nüsse

Suppe

Kraftbrühe vom Tafelspitz 10 €
Rinderfilet | Liebstöckel | Wurzelgemüse

A la carte

Zwischengang

Ravioli vom Maishuhn 25 €
„Leipziger Allerlei“ | Jakobsmuschel

Sorbet

Sorbet von der roten Paprika 8 €
süß | sauer | scharf

Hauptgang

Filet vom heimischen Kalb 37 €
fermentierter Knoblauch | Lauch | Rosskartoffeln

“Schlemmerfilet à la bordelaise?!” 37 €
Steinbutt unter der Petersilienkruste
Buttersauce | neue Kartoffeln | Marktgemüse

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.

Saisonkarte

Vorspeise & Suppe

Schaumsuppe von Spargelspitzen 8 €
Croutons | Schnittlauch | Creme fraiche

Pflücksalate in Kräuterdressing 10 €
Kirschtomaten | Büffelmozzarella | Spargelspitzen

Hauptspeisen

Portion heimischer Spargel 19 €
mit Sauce Hollandaise & Schmörchen

wahlweise dazu:

Tataki vom Biolachs mit Passionsdressing 12 €

Kalbsschnitzel 160g 10 €

Geschmortes Ochsenbäckchen in kräftiger Jus 11 €

Saiblingsfilet von Gunnar Reese 26 €
Krabbenbutter | Schmorgurken | neue Kartoffeln

Hausgemachte Tortelloni von Kartoffel & Morchel 24 €
Thymianschaum | Marktgemüse | Parmesan

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.

Steakkarte

Unsere Cuts

Rumpsteak vom US-Prime Beef 250 g	34 €
Entrecôte über Buchenholz gegrillt 250 g	34 €
Filet vom Charolais Rind 250 g	37 €

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

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

Törtchen von weißer Schokolade & Basilikum 10 €
Schmandeis | Erdbeere | Sesam

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

Panna cotta von der Buttermilch 8 €
Hausgemachtes Sorbet | Beeren | Holunderblütensirup