

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

Tranche vom Rinderfilet & gebratene Jakobsmuschel  
knackiges Gemüse | Teriyakimayo | Wasserkresse  
\*\*\*

Kraftbrühe vom Maishuhn  
„Strammer Max“ | Wurzelgemüse | Sherry  
\*\*\*

Knusprig gebratenes Kalbsbries „Berliner Art“  
Kartoffelschaum | Apfel | Zwiebel  
\*\*\*

Geeiste Bloody Mary  
Van Nahmen's Datterino Tomate  
Wodka | Sellerie | Tabasco  
\*\*\*

Filet vom heimischen Kalb  
Jus | Lauch | Rosskartoffeln  
oder  
Röllchen von Nordsee-Seezunge & Krustentier  
Champagnerrahm | Bohnengemüse | Kartoffelkräpfen  
\*\*\*

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt  
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpnickel  
oder  
Törtchen von der dunklen Kuvertüre  
Pumpnickel Rahmeis | Speckkirschen | Haselnüsse

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 20 €  
Melonenkaltschale | Salatspitzen | Orangenöl

Tranche vom Rinderfilet & gebratene Jakobsmuschel 20 €  
knackiges Gemüse | Teriyakimayo | Wasserkresse

### Suppe

Kraftbrühe vom Maishuhn 10 €  
"Strammer Max" | Wurzelgemüse | Sherry

## A la carte

### Zwischengang

Knusprig gebratenes Kalbsbries „Berliner Art“ 25 €  
Kartoffelschaum | Apfel | Zwiebel

### Sorbet

Geeiste Bloody Mary 8 €  
Van Nahmen's Datterino Tomate  
Wodka | Sellerie | Tabasco

### Hauptgang

Filet vom heimischen Kalb 38 €  
Jus | Lauch | Rosskartoffeln

Röllchen von Nordsee-Seezunge und Krustentier 38 €  
Champagnerrahm | Bohnengemüse | Kartoffelkrapfen

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

Als 3 - Gang - *Saisonmenü* für 39 € oder a la carte wählen.

### Vorspeise

„Rhedebrügger Caprese“

Tomaten aus unserem Garten & Mozzarella DOP 10 €

Tomatensud | Basilikumöl | Röstbrot

### Hauptgang

Maishähnchenbrust mit Trüffel gebraten 24 €

Jus | Pfifferlinge | Parmesanrisotto

Seelachsrücken auf der Haut gebraten 24 €

Basilikumkohlrabi | Kartoffelchen

Hausgemachte Ravioli von Kartoffel & Ricotta 24 €

Pfifferlinge | Thymianschaum | Parmesan

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten 24 €

Preiselbeeren | warmer Kartoffelsalat | Salatherz

### Dessert

Crème brûlée von Rohrzucker & Vanille 8 €

Zwetschgensorbet | Schokosand

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür,  
dass bei einer Menübestellung keine Änderungen möglich sind.

## Steakkarte

### Unsere Cuts

Rumpsteak vom US-Prime Beef 250 g	34 €
Entrecôte über Buchenholz gegrillt 250 g	34 €
Filet vom Charolais Rind 300 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 der dunklen Kuvertüre 10 €  
Pumpernickel Rahmeis | Speckkirschen | Haselnüsse

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

Crème brûlée von der Tahitivanille 8 €  
Pfirsichsorbet | Butterstreusel | Himbeere