

Liebe Gäste,

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

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

Großes Menü „*Degustation*“

"kleine Einstimmung"

Handgeklopftes Carpaccio vom heimischen Kalb 20 €
gebackener Blumenkohl | Räucherknoblauch | Pampelmuse *oder*

Biolachs im Strohfeuer angegart & knusprige Rotgarnele 20 €
Zwiebelsud | Eigelbcreme | Lauchkohleöl

„Hochzeitssuppe“ 12 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz
Rinderfilet | Liebstöckel | Wurzelgemüse

Entenleber „Holland Vakantie“ 25 €
Stroopwafel | Boskoop | Pindasaus

Geeistes Gemüse
Gurke | Limette | Gin

Hirschfilet im Speckmantel 38 €
Wacholderjus | Birnen-Selleriecreme | Steinpilzkrapfen *oder*

Seeteufel als „Osso buco“ 38 €
Schmorgemüsecreme | Artischocke | Gremolata

Gouda 30 Monate gereift 15 €
geröstete Mandelcreme | Bete | Morellenfeuer *oder*

Variation von Bienenstich & Aprikose 15 €
Mousse | Sorbet | Krokant

"süße Verabschiedung"

6 Gänge - 99 €
Weinreise - 38 € | Van Nahmen Saftreise - 26 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass im Menü keine Änderungen möglich sind.
Es steht Ihnen natürlich offen, die Gerichte zu ihren Einzelpreisen auch außerhalb eines Menüs zu bestellen.
Bitte beachten Sie, wir nehmen Bestellungen für das 6 Gang Menü mittags bis 12.30 Uhr und abends bis 19.30 Uhr entgegen.
Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.

Kleines Menü „*Degustation*“

"Kleine Einstimmung"

Handgeklopftes Carpaccio vom heimischen Kalb 20 €
gebackener Blumenkohl | Räucherknoblauch | Pampelmuse *oder*

Biolachs im Strohfeuer angegart & knusprige Rotgarnele 20 €
Zwiebelsud | Eigelbcreme | Lauchkohleöl

„Hochzeitssuppe“ 12 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz
Rinderfilet | Liebstöckel | Wurzelgemüse *oder*

Entenleber „Holland Vakantie“ 25 €
Stroopwafel | Boskoop | Pindasaus *(10 € Aufpreis im Menü)*

Hirschfilet im Speckmantel 38 €
Wacholderjus | Birnen-Selleriecreme | Steinpilzkrapfen *oder*

Seeteufel als „Osso buco“ 38 €
Schmorgemüsecreme | Artischocke | Gremolata

Gouda 30 Monate gereift 15 €
geröstete Mandelcreme | Bete | Morellenfeuer *oder*

Variation von Bienenstich & Aprikose 15 €
Mousse | Sorbet | Krokant

"süße Verabschiedung"

4 Gänge - 75 €

Weinreise - 26 € | Van Nahmen Saftreise - 20 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass im Menü keine Änderungen möglich sind.
Es steht Ihnen natürlich offen, die Gerichte zu ihren Einzelpreisen auch außerhalb eines Menüs zu bestellen.
Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.

„Saison“ Menü

Moni's Schaumsüppchen vom heimischen Kürbis Ingwer Boskoop Senfrüchte	12 €
Geschmortes Schaufelstück vom heimischen Kalb Jus Sellerie Schalotte Zwiebelstreusel Pfifferlinge <i>oder</i>	24 €
Rotbarschfilet auf der Haut gebraten Buttersauce knusprige Blutwurst Endivienstampf <i>oder</i>	24 €
Hausgemachte Ravioli von Kartoffel & Ricotta Thymianschaum Belper Knolle Pfifferlinge <i>oder</i>	24 €
Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Preiselbeeren warmer Kartoffelsalat Salatherz	24 €
Gâteau au chocolat hausgemachtes Vanilleeis eingeweckte Birne Butter-Scotchsauc	10 €

3-Gänge -39 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass im Menü keine Änderungen möglich sind.
Es steht Ihnen natürlich offen, die Gerichte zu ihren Einzelpreisen auch außerhalb eines Menüs zu bestellen.
Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.

Steakkarte

Unsere Cuts

Rumpsteak vom US-Prime Beef 250 g	34 €
Entrecôte über Buchenholz gegrillt 250 g	34 €
Filet	nach Marktangebot mit Tagespreis

Beilagen

Wähle das Gemüse

Marktgemüse mit Landbutter glasiert <i>oder</i> Blattsalate in Kräuterdressing	4 €
---	-----

Wähle die Beilage

Bratkartoffeln von jungen Kartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte <i>oder</i> Landhausfritten mit Meersalzflöckchen	4 €
---	-----

Wähle die Sauce

Jus mit Schalotte & Portwein <i>oder</i> Cognac Pfeffersauce	4 €
---	-----