

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"

„Stroganoff“

hausgemachte Pastrami vom Roastbeef 20 €

Bete | Gurke | Schmand | 3 Gramm Kaviar (10 € Aufpreis) *oder*

Gebeizter Biolachs & knusprige Rotgarnele 20 €

Hokkaidokürbis süß | Butternutkürbis sauer | Muskatkürbis scharf

Essenz von der Ente 12 €

eigener Ravioli | Pilze | Sherry

„Blumenkohl Polnisch“ 25 €

Rauchaal | Bratkartoffelschaum | Schnittlauchöl

Geeiste Karotte

Mandarine | Ingwer | Fenchel

Filet vom Kabeljau auf der Haut gebraten 38 €

Jakobsmuschelragout | Petersilie | Canneloni *oder*

„Sauerbraten“

Kalbsfilet & Schaufelstück in Oma Schaffelds Marinade 38 €

Schwarzwurzel Carbonara | Kartoffelbaumkuchen | Schalottenconfit

Gorgonzola Dolce 15 €

geschmorte Steckerübe | Zwiebelmüsli | Senffrüchte Vinaigrette *oder*

Kaiserschmarrn „J.S.“ 15 €

Calvadossabayon | Vanilleeis | eingeweckter Apfel

„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“

„Stroganoff“

hausgemachte Pastrami vom Roastbeef 20 €
Bete | Gurke | Schmand | 3 Gramm Kaviar (10 € Aufpreis) *oder*

Gebeizter Biolachs & knusprige Rotgarnele 20 €
Hokkaidokürbis süß | Butternutkürbis sauer | Muskatkürbis scharf

Essenz von der Ente 12 €
eigener Ravioli | Pilze | Sherry *oder*

„Blumenkohl Polnisch“ 25 €
Rauchaal | Bratkartoffelschaum | Schnittlauchöl (10 € Aufpreis im Menü)

Filet vom Kabeljau auf der Haut gebraten 38 €
Jakobsmuschelragout | Petersilie | Canneloni *oder*

„Sauerbraten“ 38 €
Kalbsfilet & Schaufelstück in Oma Schaffelds Marinade
Schwarzwurzel Carbonara | Kartoffelbaumkuchen | Schalottenconfit

Gorgonzola Dolce 15 €
geschmorte Steckerübe | Zwiebelmüsli | Senffrüchte Vinaigrette *oder*

Kaiserschmarrn „J.S.“ 15 €
Calvadossabayon | Vanilleeis | eingeweckter Apfel

„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.
Bitte beachten Sie, wir nehmen Bestellungen für das 4 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.

„Saison“ Menü

Cappuccino von Blumenkohl & Perigord-Trüffel	10 €
Knusprige französische Gänsekeule von kleinen Höfen <i>(11,50 € Aufpreis im Menü)</i> Orangenjus Preiselbeeren Maronen Cassiskraut Rosenkohl Serviettenknödel Kartoffelkloß Backapfel <i>Gerne dürfen Beilagen nachbestellt werden. oder</i>	38 €
Gratinierter Rotbarsch-Loin mit buttrigem Kartoffelpüree Birne Bohne Speck <i>oder</i>	27 €
Hausgemachte Schupfnudeln von Biokartoffeln Winterpfifferlingrahm Belper Knolle Röstzwiebelknusper <i>oder</i>	27 €
Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Preiselbeeren warmer Kartoffelsalat Salatherz	27 €
Crème brûlée von der Tonkabohne Zwetschgensorbet Quittenchutney Maroni	10 €

3-Gänge - 44,50 €

3-Gang-Menü mit Gans im Hauptgang - 56 €

Steak

über Buchenholz gegrilltes Rumpsteak *oder* Entrecôte vom US-Prime Beef 250 g 45 €
oder Rinderfilet 220g (Wochenpreis)
Zu jedem Steak reichen wir Sauce Bearnaise | Böhnchen im Speckmantel | Bratkartoffeln
von jungen Kartoffeln & einen kleinen grünen Blattsalat.

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.