

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse Balsamicolinsen Crumble Wildkräutersalat	16,50
Geräucherte Entenbrust Himbeervinaigrette süß-saures Mango Chutney	17,50
Carpaccio von mariniertem Rinderfilet Senf-Kräutercreme Kräuterseitlinge	19,50
Raumlachs & Garnele Karamellierte Zwiebeltarte Feldsalat	19,50
Das Beste vom Hummer Salatbouquet Cocktailsauce	23,50
Variation unserer Vorspeisen als Platte (ohne Hummer!) ab 2 Personen	pro Person 17,50

SUPPEN

Wildconsommé Grießklößchen Wurzelwerk	9,90
Französische Zwiebelsuppe Greyezer Käsecroutons	11,50
Cremesuppe von Curry und Kokos Yakitori Geflügelspieß	11,50
Schaumsuppe von Krustentieren Black Tiger Garnele	13,50

VEGETARISCH

Penne Arrabbiata Oliven Staudensellerie Parmesan	19,50
Kohlroulade gefüllt mit Gemüse, Dinkel, Emmentaler Rotweinsauce Selleriepüree Grillgemüse	22,50
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen Wiesenspilze Trüffelrahm	22,50

FISCH

Zander unter westfälischer Blutwurstkruste Sauerkraut Weintrauben Kräutersauce	26,50
Schwarze Tagliatelle Gebratene Garnelen Jakobsmuscheln Hummersauce	32,50
Ganze Seezunge gebraten (400 gr) Petersilienbutter Petersilienkartoffeln Rahmsalat	49,00

FLEISCH

<i>Schnitzel vom Wiesenschwein</i> Pilzsauce Preiselbeeren Pommes Frites Salat	21,50
<i>Tafelspitz vom Rind an Meerrettich-Senfsauce</i> Regionales Wurzelgemüse Butterkartoffeln	23,50
<i>Gebratenes Perlhuhn</i> Curry-Bavette-Nudeln gegrillte Ananas	24,50
<i>Wildragout</i> Haselnussspätzle Rahm-Spitzkohl eingelegte Früchte	26,50
<i>Filet vom Wiesenschwein</i> milde Pfeffersauce Röstgemüse Dauphinekroketten	26,50
<i>Halbe Ofenente</i> Rotkraut Selleriepüree	31,50
<i>Gebratene Kalbsleber Berliner Art</i> Salbeisauce Äpfel Zwiebeln Kartoffelpüree	29,50
<i>Argentinisches Rumpsteak Strindberg</i> Zwiebel-Senf-Kruste Grillgemüse Kartoffelgratin	35,00
<i>Hirschrücken</i> Apfel-Pumpernickel-Kruste Rotkohl Selleriepüree	36,50
<i>Gebratener Lammrücken</i> mediterrane Rotweinsauce Ratatouille Meersalzkartoffeln	36,50
<i>Argentinisches Rinderfilet</i> Rotwein-Schalottenkruste Cabernetjus Rosenkohl Macairekartoffeln	38,50

DESSERT

<i>Limetten Panna Cotta</i> Zitrusfrüchte Heidelbeereis	12,50
<i>Westfälische Herrencreme</i> Schokoladenküchlein Früchte	12,50
<i>Gratinierte Himbeeren</i> Geröstete Mandeln Vanilleeis	14,50
<i>Tartufo Nocciola Eis</i> Warendorfer Eierlikör „Hengstsprung“	9,50
<i>6er Pralinen Probierset</i> mit einer Tasse Kaffee oder Espresso	9,00
<i>Käseauswahl vom Warendorfer Wochenmarkt</i> Fruchtsenf Baguette	13,50



Westfälisch Genießen Menü

Gratinierter Ziegenkäse

Balsamicolinsen | Crumble | Wildkräutersalat

Westfälischer Tafelspitz

Meerrettich-Senfsauce | Wurzelgemüse | Butterkartoffeln

Westfälische Herrencreme

Schokoladenküchlein | Früchte

49,50 pro Person

Empfehlungsweine aus der Edition Bernd Stelter & Gerd Leve		0,2l	0,75l
2022	Sommerterrassenwein trocken, Schmitges, Mosel	8,00	27,50
2022	Grauburgunder & Sauvignon Blanc trocken, Seebrich, Rheinhessen	9,50	29,50
2021	Spätburgunder & Merlot Cuvée trocken, Seebrich, Rheinhessen	9,50	29,50

Winterliches Menü

Carpaccio vom marinierten Rinderfilet

Senf-Kräutercreme | Kräuterseitlinge

**

Wildessenz

Grießklößchen | Wurzelwerk

**

Lammrücken

Mediterrane Rotweinsauce | Ratatouille | Meersalzkartoffeln

**

Limetten Panna Cotta

Zitrusfrüchte | Heidelbeereis

3-Gang Menü mit Vorspeise / Hauptgericht / Dessert	57,50 €
3-Gang Menü mit Suppe / Hauptgericht / Dessert	51,00 €
4-Gang Menü	69,00 €

Weinempfehlungen zum Menü		0,2l	0,75l
2023	Chardonnay trocken, Hess, Niederösterreich	10,50	31,50
2023	Rosado trocken, Macia Batle, Mallorca	9,50	29,50
2019	Tinto Crianza 1856, Macia Batle, Mallorca	13,50	35,00