



RESTAURANT & WEINHANDEL

## KLASSENMENÜ

Alle 28 Tage ein neues Motto  
pro Person € 28,00

### neues Westfälisches

Wachsweiches Senfei mit jungem Spinat  
Frühlingslauch, Nussbutter, Kartoffeln und Rauchschaum

\*\*\*

Gesottener Kalbstafelspitz mit gefüllter Kartoffel  
Apfel-Petersilien Salat, Urkarotten und Meerrettich

\*\*\*

Panna Cotta mit Pumpernickel,  
eingelegte Aprikosen, Filoblätter  
und weiße Schokolade

## WEINEMPFEHLUNG

2015er Cuvée Gerald, rot, trocken, Weingut Am Kaiserbaum

MAGNUM 1,5l – € 77,00

Glas 0,2l – € 8,00

Flasche 0,75l – € 28,00

## VORSPEISEN

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	€ 14,00
Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke, Erdnüssen und Koriander	€ 13,00
Avocado Sashimi mit marinierten Salatherzen und Chili-Mayonnaise mit Spicy Rinderfiletstreifen oder mit 2 Garnelen	€ 12,00 € 16,00 € 22,00
Wachswiches Senfei mit jungem Spinat Frühlingslauch, Nussbutter, Kartoffeln und Rauchschaum	€ 12,00

## PASTA UND MEHR

Erdäpfel und Trüffel als Suppe und offener Strudel	€ 15,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinsauce Als Hauptgericht	€ 9,00 € 16,00

## HAUPTGERICHTE

Heilbutt mit rotem Curry, knackigen Gemüsen und Duftreis Kleine Portion	€ 28,00 € 20,00
Halber gegrillter Hummer, Chili, Koriander, sautierter Pak Choi und knuspriger Kartoffelstampf	€ 40,00
Gesottener Kalbstafelspitz mit gefüllter Kartoffel Apfel-Petersilien Salat, Urkarotten und Meerrettich Kleine Portion	€ 22,00 € 17,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam-Kartoffelpüree Kleine Portion	€ 37,00 € 26,00
Kalbsteak mit leicht geräucherter Jus, gebratenem Brokkoli, und Scamorza-Kartoffelstampf Kleine Portion	€ 32,00 € 23,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf Kleine Portion	€ 22,00 € 17,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln Kleine Portion	€ 22,00 € 17,00



RESTAURANT & WEINHANDEL

## Alte Schule Menü

pro Person € 69,00  
nur Tischweise

Creamy Rockshrimps mit Salat von grüner Papaya, Gurke,  
Erdnüssen und Koriander

\*\*\*

Erdäpfel und Trüffel als Suppe und offener Strudel

\*\*\*

Heilbutt mit rotem Curryschaum und knackigen Gemüsen

\*\*\*

Kalbsteak mit leicht geräucherter Jus, gebratenem Brokkoli, Mandeln  
und Scamorza-Kartoffelstampf

\*\*\*

Geschmorte Ananas mit einem hauch Chili,  
Mangosorbet und Kokosschaum

**Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an!  
Sprechen Sie mit unserem Service über Ihre individuellen Wünsche!**



RESTAURANT & WEINHANDEL

## DESSERT

Panna Cotta mit Pumpernickel,  
eingelegte Aprikosen, Filoblätter  
und weiße Schokolade  
€ 10,00

Crème Brûlée  
mit Heidelbeer-Koriandersalat  
€ 10,00

Geschmorte Ananas mit einem Hauch Chily,  
Mangosorbet und Kokosschaum  
€ 10,00

Dessertvariation  
€ 15,00

## UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahnemousse,  
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet  
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne  
€ 1,50