

 Herzlich willkommen in Westfalen

— DEGUSTATIONS MENÜ —

Rindercarpaccio

mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Salatstrauß

Kartoffel-Curryschaumsüppchen

mit gebackener Gemüsetasche und jungem Lauch

Lachsfilet mit Garnelenspieß

auf Zucchini Gemüse mit getrockneten Tomaten und Zitonen-Käsesoße

Entenbrust mit Thymian-Honig glasiert

auf Kartoffel-Paprikapüree mit geschmorten Perlzwiebeln und grünen Bohnen

Schokoladen-Nougatmousse

mit Quitten-Safranragout und karamellisierten Orangenscheiben

3-Gang-Menü: 25,00 €

5-Gang-Menü: 35,00 €

Unsere Klassiker

VORSPEISE UND SUPPEN

Westfälische Kartoffelrahmsuppe

mit jungem Lauch und Lachsstreifen

4,00 €

Münsterländer Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Rindfleisch und Gemüsestreifen

4,00 €

FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Spitzkohl mit Paprika und Rosmarin-Kartoffeln

groß 16,50 €

klein 13,00 €

Gebratenes Schollenfilet

mit Garnelen, Speck und Kirschtomaten
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

groß 16,90 €

klein 13,50 €

FLEISCH

Gebratene Schweinefiletspitzen

mit Pilzen, Walnüssen, Kirschtomaten
und jungem Lauch auf Taglierini-Nudeln

10,00 €

Schweinerückenschnitzel „au four“

mit Pilzen, Schinken und Käse überbacken
dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli

groß 11,00 €

klein 8,50 €

Festtagsbraten vom Angusrind

an Rahmkohlrabi mit gebratenen Kartoffelplätzchen

groß 12,90 €

klein 9,90 €

Unsere Empfehlungen

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebratene Lammkoteletts

an lauwarmem Bohnensalat
mit getrockneten Tomaten und Balsamico 7,00 €

Rotbarbenfilet auf Gurkensalat

im bunten Salatnest mit Rieslingsoße 6,50 €

Erbsenschaumsüppchen

mit Eismeergarnelen und Paprika 4,00 €

Tomatenessenz

mit Klößchen und Kräutern 4,00 €

FISCH

Rotbarbenfilet im Kartoffelmantel

auf Paprika-Staudensellerigemüse groß 15,90 €
mit Kirschtomaten und Basilikumsoße klein 11,50 €

FLEISCH

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

auf Waldpilz-Lauchgemüse
mit Marsallajus und gebratenen Kartoffelchen 11,50 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

auf pikantem Senfgemüse aus Karotten,
Gurke und Fenchel dazu hausgemachte Kroketten groß 14,50 €
klein 12,90 €

Zwei Teriyaki-Steaks am Spieß

vom Rinderrücken mit Broccoli,
glasiertem Rettich und Sesam-Schupfnudeln groß 20,00 €
klein 17,00 €

— VEGETARISCHE GERICHTE —

Mozzarella mit Pesto im Brickteig gebraten gebraten auf Ratatouillegemüse mit Basilikumsoße und Kirschtomaten	8,50 €
Tomaten gefüllt mit mediterranem Gemüse auf Blattspinat mit Knoblauchsoße und Rosmarin-Kartoffeln	8,50 €
Taglierini-Nudeln mit Pesto, jungem Gemüse, dazu gebackenem Mozzarella	8,50 €

— SALATVARIATIONEN —

**Wählen Sie zwischen Balsamico-, French-
und Thousand-Islandsdressing**

„Insalata Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	8,50 €
„American Style“ mit pikanten Chicken Wings und BBQ-Sauce	9,50 €
„Hawaii-Style“ mit Hähnchen-Ananasspießen und Sweet-Chilisauce	9,50 €
„Rare and Medium“ mit argentinischem Rinderrückensteak, dazu zweierlei Kräuterbutter	200g* 16,50 € 150 g* 13,00 €

*(Fleischgewicht ist Rohgericht vor dem Braten)

zu allen Salaten servieren wir zwei Crostini mit Basilikum

KINDERKARTE

Moby Dick

Gebratene Fischstäbchen auf der Kartoffelpüreeinsel
im Erbsenmeer

4,50 €

Carlson vom Dach

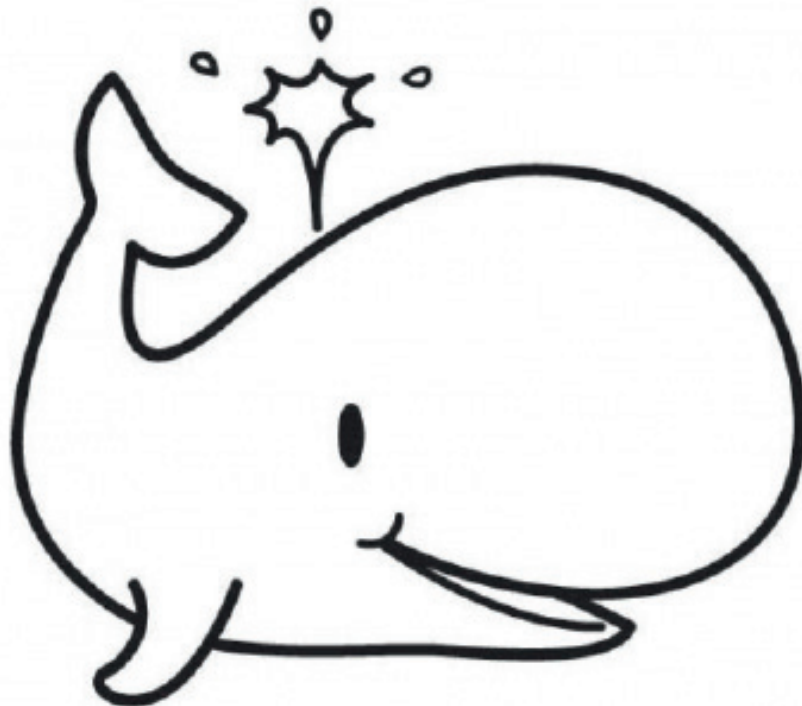
Fleischbällchen in Tomatensoße mit Butternudeln

4,00 €

Miss Piggy

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites

4,50 €



DESSERT

Pumpnickelparfait

mit Waldfruchtragout und Vanillesoße

6,00 €

“Dicker Reis”

mit Pflaumen in Wein gedünstet und Walnusseis

6,00 €

Gratiniertes Beerenragout

mit Bourbon-Vanilleeis

5,00 €

Gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel

auf Ananas-Carpaccio mit Himbeersoße

6,00 €

EISBECHER

Schwarzwaldbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis
mit Kirschragout, Sahne und Schokoraspel

4,90 €

Cup Danemark

Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße,
Sahne und Schokoraspel

4,20 €