

*Speisen-Kreationen einmal anders. . . .
. . . worauf haben Sie Appetit?*

. . . einfach mal im Stehen

- *Elin Glas Champagne Epernay - **Bauget – Jouette***
- *Ein Glas trockenen Riesling Sekt*
- *Ein Glas Prosecco oder Aperol Sprizz*
- *alkoholfrei und lecker „PriSecco“ rotfrucht*

. . . dazu reichen wir lauwarmen Lauchtart/Kürbistart

Vorspeisen

Warmer Riesengarnelen-Cous-Cous-Salat

9,80

Wassermelone-Feta in Chili-Dressing an Salatbouquette

8,80

Marinierte Entenbrust mit Blaubeer-Creme an Maisplätzchen

8,90

Bunte Blattsalate mit Orangen, Walnüssen und Ziegenfrischkäse in Himbeerdressing

6,80

Gebeizter Fjord-Lachs mit Honig-Dill-Sauce an Reibeplätzchen

10,70

Kalbsrückenbraten mit Thunfisch-Kapern-Sauce an Salatbouquet

10,60

Riesengarnelen mit Orangen-Chili-Sauce an buntem Blattsalat

12,60

Suppen

Kresserahmsuppe mit Chili-Lachs
6,20

Karotten-Kokos-Suppe mit Garnelen
6,20

Tomaten-Fischsuppe mit Oliven
6,20

Westfälische Kartoffelsuppe
5,80

Grüne Erbsencremesuppe mit Frischkäsenocken
5,80

Klare Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse
5,80

Hauptspeisen

Schweinemedallions mit Ratatouille Kruste, Thymianjus,
Mangoldgemüse und gerösteten Kartoffeln
19,80

Kalbsmedallions mit Kräuterkruste, Kalbsjus, Zuckerschoten,
Möhren, Kohlrabi und Kartoffelgratin
24,80

Rinderschmorbraten in Rotweinjus,
dazu reichen wir Kartoffel-Möhren-Stampf und Broccoli
17,20

Lammkeulenbraten mit Knoblauch-Rosmarin-Sauce,
hierzu servieren wir Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin
18,80

Kalbstafelspitz geschmort mit Salbei-Rahmsauce,
buntes Saisongemüse und Serviettenknödel
17,60

Schweinefilet mit Feta, Lauch und Walnüssen gefüllt auf Thymiansauce,
Kartoffel-Gemüseplätzchen und buntem Salat
18,00

Maispouardenbrust mit Gorgonzolasauce,
Birnen-Spitzkohl und hausgemachte Knöpfe
17,90

Tournedos vom Rinderfilet auf Schalotten-Sauce
mit buntem Bohnengemüse und Kartoffelgratin
23,40

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Linsen-Paprika-Gemüse und Röstkartoffeln
18,80

Lachsfilet mit Chili-Limetten-Marinade gebraten,
Kartoffel-Tomaten-Stampf und Salat
17,40

Dessert

*Himbeer-Avocado-Parfait mit Limettensauce
und Rosmarinkuchen*
7,20

Pumpernickel-Creme mit Rumkirschen
6,20

Mousse au Chocolat mit Himbeermark
6,20

Erdbeer-Joghurt-Creme mit Erdbeerensalat
6,20

*Schokoladen-Whisky-Parfait mit kandiertem Ingwer
und Macadamianüsse auf Brombeersauce*
6,80

Pfirsich-Sauerrahm-Mousse mit karamellisierten Mandeln
6,20

Himbeer-Mousse mit Orangenhippe und Mandelschaum
6,80

Kokos-Joghurt-Mousse mit Bananensauce und Toffee-Brownie
6,90

Feiern Sie lieber in ihren eigenen Räumen . . .

. . . gerne liefern wir zu Ihnen:

Im Gläschen angerichtet

Matjes-Linsensalat

Paprika-Rindfleisch-Salat

Riesengarnelen-Cous-Cous-Salat

Wassermelone-Feta in Chili-Dressing

Mini Lauchtart/ Kürbistart