

02. Mai – 09. Juni

„Feine Frühlingsküche“

„Bock auf Bock“

Essenz vom Rehbock
mit Mairitterlingen und Pfannkuchenroulade
8,50 €

*2017 Cuvée Noir, Weingut Pflüger, Bad Dürkheim 0,1l
Elstar Apfelsaft (BIO), sortenrein, van Nahmen, 100% Direktsaft 0,1l*

Carpaccio vom Rehbock
mit Salat von Zuckerschoten und Waldmeistergelee
10,00 €

*Hauswein Rot, Weingut Johner, Bischoffingen 0,1l
Stromberger Pflaumen, Pflaumensaft, van Nahmen, 100% Direktsaft 0,1l*

Zweierlei vom Rehbock,
dazu Kartoffel-Stielmus und Schwarzessigjus
26,00 €

*2013 Gago, Telmo Rodriguez, Toro, Spanien 0,1l
Stromberger Pflaumen Pflaumensaft, van Nahmen, 100% Direktsaft 0,1l*

Rhabarber Trio
mit Espuma, Karamell, Törtchen
und Joghurteis
9,00 €

*2008 Sylvaner Beerenauslese, Störrlein & Krenig, Randersacker 0,05 l
Weißer Pfirsichnektar, sortenrein, van Nahmen, 50% Fruchtgehalt 0,1l*

4 Gänge	49,50 €
3 Gänge	1-2-3 41,00 €
	1-3-4 40,00 €
	2-3-4 41,50 €
Weinempfehlung	20,00 €
Alkoholfreie Empfehlung	12,00 €

Alternativ zum Menü können Sie die Gänge auch einzeln bestellen!

02. Mai – 09. Juni

„Feine Frühlingsküche“

„Spargel vom Haus Uentrop“

Spargel vom Haus Uentrop
mit Butterkartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

18,50 €

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilage:

1 Jahr gereifter Knochenschinken vom Bentheimer Schwein aus unserer Hausschlachtung	9,00 €
Angeräucherter Kochschinken	6,00 €
Knuspriges Schnitzel vom Schweinsfilet	7,50 €

02. Mai – 09. Juni

„Feine Frühlingsküche“

„À la Carte“

Vorweg

Westfälische Hochzeitssuppe	5,80 €
Rahmsuppe von Queller (Meeresalgen) und Dill mit Nordseekrabben	8,00 €
Mus und Salat vom Spargel mit Schinken und Lardo vom Lippetaler Iberico	13,00 €

Hauptgerichte

Vegetarisch

Crêpe, mit grünem und weißen Spargelragoût gefüllt, dazu Kerbel Hollandaise	18,50 €
--	---------

Fisch

Maischollenfilet mit Speck, Zwiebeln und Nordseekrabben, dazu Blattsalate und Butterkartoffeln	22,00 €
--	---------

Fleisch

Saftiger Rindsgulasch vom Lippborger Limousin-Rind mit sautiertem Grünspargel und handgeschabten Spätzle	19,80 €
Gebratene Flugentenbrust in Rhabarberjus, dazu Marktgemüse und Maisplätzchen	24,50 €
Tomahawk vom Landschwein mit Senfkruste, dazu Choco Porterjus, Buchweizensalat und Kartoffel-Stielmus	21,50 €

02. Mai – 09. Juni

„Feine Frühlingsküche“

„Für den süßen Zahn“

Kräutertrio	9,00 €
Sauerampfereis auf Vanillejoghurt	
Waldmeistersüppchen mit Joghurteis	
Minzeis auf Schokoladencreme	

Mini-Dessert:

Holunderblütensorbet auf Vanilleschaum	3,80 €
Eierlikör-Eis auf Schokoladencreme	3,80 €

„Wöchentliches Angebot“

Mittwoch: Carte Blanche

Sie wählen aus unserem Warenkorb Ihre Lieblingsprodukte und Zutaten.
Wir kochen daraus ein leckeres Drei-Gang-Menü. Sie zahlen dafür das, was es Ihnen wert ist. Jeweils um 18:00 Uhr und 19.30 Uhr, reservieren Sie Ihre Wunschzeit.

Donnerstag: All-You-Can-Eat-SPARE-RIBS

Jeden Donnerstag unsere wohlbekanntesten, einfach lecker schmeckenden Spare Ribs, eingestrichen mit einer Sauce nach Hausrezept, im Ofen gebacken, serviert mit...

Salat und Baguette	24,00 €
oder	
Salat und Bratkartoffeln	25,00 €

Jeden 1. Sonntag im Monat: Brunch

Gewohnt anders
von 10:00 – 14:00 Uhr
Preis p. Person 28,00 €
Kinder unter 6 Jahre frei
Kinder bis 12 Jahren, pro Lebensjahr 1,00 €

02. Mai – 09. Juni

„Feine Frühlingsküche“

„Einfach Gut“

Hauptgerichte

LippBurger - Burger mit Filet von der Schwarzbunt-Färsse mit Haferkleie-Brötchen, Bacon, Bockshornkleekäse, Oma Willenbrink´s Gurken und Quitten-Mayonnaise. Wir reichen dazu Weißkohlsalat und gefüllte Ofenkartoffel		24,00 €
Knusprig gebackenes Schweineschnitzel mit Blattsalaten und Bratkartoffeln		14,50 €
Hausmacher Rinderwurst mit Butterkartoffeln und Gurken, nach Hausrezept eingelegt		13,00 €
Spare Ribs aus dem Backofen mit Blattsalaten und Baguette		18,50 €
Spare Ribs aus dem Backofen mit Blattsalaten und Bratkartoffeln		19,50 €
Kleine Portion Spare Ribs mit Baguette		13,00 €
Großer Blattsalat		8,50 €
dazu		
- Ardeyer Hähnchenbrust, mit Honig glaciert		5,50 €
- geschwärzter Fisch		6,00 €
- Rindsgeschnetzeltes		9,50 €
- Bratkartoffeln mit oder ohne Speck		3,50 €
- gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili		10,00 €

Dessert

Eisbecher mit Kompottfrüchten		6,50 €
-------------------------------	--	--------