

Suppen und Vorspeisen

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit gebratener Riesengarnele
7,50 €

Rinderbrühe mit Eierstich und Crepesroulade
7,50 €

ausgelöste Wachtelbrust gebraten auf Apfel-Pinien-Müsli in Balsamicosauce
17,50 €

Thunfischwürfel mit geräuchertem Aal Anchovis und Kapern an Blattsalat
18,00 €

gebratene Riesengarnelen auf Nudeln in Pfifferling-Liebstockelsauce
18,00 €

Dessert

Schokoladencreme mit Passionsfruchthaube und Vanilleeis
7,50 €

Himbeer-Vanille-Tarte mit Schokoladeneis
7,50 €

Hauptgerichte Vegetarisch

gebratener Ziegenfeta auf Feigensenfsauce mit Zucchinirolladen und Rösti
16,50 €

Champignonschnitzel auf Madeirasauce an Zucchinirolladen und Rösti
17,50 €

Hauptgericht Fisch und Fleisch

Filet vom Steinbutt mit Langostinos gebraten auf Langostinosauce an Blattspinat und Bandnudeln
29,00 €

Kalbsrückensteak mit Hummer an Estragonbutter an Staudensellerie-Karotten-Gemüse und gratinierten Kartoffeln
28,00 €

Entenbrust rosa gebraten mit geschmorten Spanferkelbäckchen in Portweinsauce an Stielmus-Pfifferling-Gemüse und Rösti
25,00 €

Rumpsteak vom Münsterländer Rind auf Trüffel-Madeirasauce mit Bohnenröllchen und Bratkartoffeln
28,00 €

Menü

gebratener Hummer-Nektarinen-Avocado-Salat

**Kürbisrahmsuppe mit Paprikawürfel und
gebratener Jakobsmuschel**

**Filet vom Wolfsbarsch mit Garnelen-Gröschtel
auf Vermouthsauce an Zucchinirolladen**

**Lammrücken rosa gebraten „Provencale“ mit
Kräutern überbacken an Bohnenröllchen und
gratinierten Kartoffeln**

**gratinierte Erdbeeren auf Zitronencreme
und Vanilleeis**

Suppe Hauptgang Dessert 37,00 €

mit Weinbegleitung 52,00 €

Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert 51,00 €

mit Weinbegleitung 71,00 €

Vorspeise Suppe Fischgang Hauptgang Dessert 65,00 €

mit Weinbegleitung 90,00 €