

Vorspeisen starters

Burrata & Kürbis regional vegetarisch

Gegrillter Kürbis | Orange-Honig-Dressing | Rucola | Kürbiskerne
Laktose | Nuss

EUR 15,00

Rosa Rinderfilet & Ziegenkäse

Rucola | Kirschtomaten | Balsamico-Vinaigrette
Laktose

EUR 23,00

Bunter Vorspeisensalat vegan

Gerösteter Blumenkohl | Kürbis | Orangen-Dressing |
geröstete Pinienkerne | Blattsalat
Nuss | Senf

EUR 13,00

Getrübte Selleriesuppe regional vegetarisch

Sesam-Blätterteigstange
Ei, Gluten, Laktose

EUR 9,00

Kürbiscremesuppe vegan

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

EUR 9,00

Hauptgänge main dishes

Boeuf Bourguignon regional

Zart geschmortes Rindfleisch | Perlzwiebeln | Wurzelgemüse | Stampfkartoffeln
Rosenkohl | Maronen-Kartoffelstampf
Alkohol | Laktose | Sellerie

EUR 25,00

Trüffel-Tagliarini vegetarisch

Trüffelbutter | frische Pilze der Saison | Walnüsse | Parmesan
wahlweise mit Hähnchenstreifen oder gebratene Garnelen
Ei | Gluten | Laktose | Schalentiere

EUR 16,00
+ EUR 6,00

Zanderfilet mit Noilly-Prat-Sauce

Mangold | Safran-Risotto
Alkohol | Laktose

EUR 34,00

Gebackene Ofenkartoffel vegan

Gebratene Pilze der Saison | Gurken-Kräuter-Crème | Beilagensalat
wahlweise mit Hähnchenstreifen
Senf

EUR 12,00
+ EUR 6,00

Kürbis Risotto vegan

Radicchio | Kürbiskernöl | geröstete Pinienkerne
wahlweise mit Hähnchenstreifen oder gebratene Garnelen

EUR 17,00
+ EUR 6,00

Münsterländer Grünkohl

Kassler | Mettende | Bratkartoffeln | Senf
Gluten | Laktose | Senf

EUR 24,00

Blutwurst im Blätterteigmantel regional

Rahmwürsting | Bratkartoffeln
Ei | Laktose | Schalenfrüchte | Sesam | Soja

EUR 18,00

Flammkuchen Ziegenkäse

Pflaumen | Ahornsirup | Thymian-Creme | Wahlweise mit Bacon
Gluten, Laktose

EUR 20,00

Bergkäse-Burger

Angus-Rind Patty | Roggen-Bun | Bergkäse | Zwiebel-Confit
Honig-Senf-Mayonaise | Röstzwiebeln | Rucola
Ei | Gluten | Laktose

EUR 26,00

Desserts

desserts

Dessert

Crêpe- Suzette

Crêpe | Orange | Sahne

Alkohol | Ei | Gluten | Laktose | Nuss

EUR 10,00

Pumpernickel-Schokoladen-Parfait

Heiße Preiselbeeren | karamellisierte Haselnüsse

Alkohol | Ei | Gluten | Laktose | Schalenfrucht

EUR 8,00

Winterliche Panna Cotta

Gewürz-Panna Cotta | Glühweinbirne | Mandelkrokant

Alkohol | Laktose | Nuss

EUR 9,00

1. Hauptgang

Main dishes

Wiener Schnitzel

Ei | Gluten | Laktose

EUR 24,00

Bergkäse-Burger

Angus-Rind Patty | Roggen-Bun | Bergkäse | Zwiebel-Confit
Honig-Senf-Mayonaise | Röstzwiebeln | Rucola

Ei | Gluten | Laktose

EUR 26,00

Schweinefilet

Cognac-Pfeffer-Sauce

Alkohol | Sellerie

Lady's cut | 120g

Normal cut | 180g

EUR 13,00

EUR 17,00

Zart geschmorte Entenkeule regional

Preiselbeer-Printen-Sauce

Alkohol | Ei | Gluten | Schalenfrucht | Sellerie

EUR 18,00

Viktoriabarschfilet

Zitronen-Kräuter-Sauce

Alkohol | Gluten | Laktose | sellerie

EUR 19,00

2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

- Parmesan-Kartoffelgratin regional
Laktose
- Safran Risotto
Alkohol, Laktose
- Knoblauch-Tagliarini, *wahlweise pikant* regional
Ei | Gluten | Laktose
- Pommes Frites vegan

je EUR 5,50

3. Gemüsebeilagen

vegetables

- Glasiertes Wurzelgemüse regional
vegetarisch
- Rosenkohl mit Haselnussbutter
Laktose | Nuss
- Beilagensalat mit Tomaten-Balsamico Dressing regional
Gluten | Senf
- Gebackener Blumenkohl regional
vegan

je EUR 5,50