

Vorspeisen starters

Burrata auf confierten Kirschtomaten

Limetten-Balsamico-Reduktion | Basilikum | Salatbouquet

EUR 18,00

Carpaccio vom Rind

Parmesan | Fleur de Sel | Olivenöl | Oliven

EUR 18,00

Gebratener Romasalat mit Caesardip

Confierte Cherrytomaten | Parmesan | Croûtons

EUR 14,00

Kalte Rote Bete Suppe regional

Joghurt | Dill | Ei

EUR 9,00

Tomatensuppe vegan

Croûtons

EUR 9,00

Hauptgänge main dishes

Geschmorte Lammkeule

Thymianjus | Ratatouille | Röstkartoffeln

EUR 26,00

Ofenkartoffel vegan

Gurken-Kräuter-Creme | gebratene Pilze | Beilagensalat

EUR 18,00

Tagliatelle

Kräutersauce | gebratene Pilze | Parmesan

Wahlweise mit Garnelen oder Hähnchenbrust

EUR 18,00
+ EUR 6,00

Flammkuchen Ziegenkäse

Walnuss | Zwiebelkonfitüre | Aprikose | Feldsalat | Honig

EUR 22,00

Im Ofen gegarte Hähnchenkeule | Zitronen Thymianjus

gebratener Romasalat | Karotten-Ingwer-Püree

EUR 26,00

„Mix & Match“

Wiener Schnitzel **EUR 33,00**

Krautkrämer Burger **EUR 21,00**

Rösti | gebratener Apfel | geschmorte Zwiebel |
Bergkäse | Sauerkirsch-BBQ-Mayonnaise |
Feldsalat

Argentinisches Rumpsteak **EUR 33,00**

Chimichurri

Gebratene Forelle **regional** **EUR 18,00**

Frankfurter Grüne Sauce

Gebratenes Zanderfilet **EUR 21,00**

Zitronen Beurre blanc

Gebratene Pilze der Saison **regional**

Mediterranes Gemüse

Gebratener Romasalat

Beilagensalat

je EUR 6,00

Parmesan-Risotto

Knoblauch Tagliarini

Zitronenkartoffeln **regional**

Pommes frites **vegan**

je EUR 6,00

Desserts

desserts

Gebackener Crêpe

Warmer Obstkompott | Sahne
EUR 12,00

Zitronengras-Kokos-Panna Cotta

Basilikumgel | weiße Schokolade-Kokosnussscrumble
EUR 9,00

Zitronen-Baiser-Törtchen

Cassis-Sorbet
EUR 12,00

Digestif

SASSE „Münsterländer Lagerkorn“
2cl | EUR 5,50

SASSE „Cigar“
2 cl | EUR 8,50

SASSE „Sechser“
2cl | EUR 6,50

SASSE Kakao mit Nuss
2cl | EUR 6,50

SASSE Williams mit Honig
2cl | EUR 6,50