



Mittwochs - Sonntags ab 17:00 Uhr

Menü

Gebeizter Schwertfisch

Melone | Avocado | Gurke

Kürbiscremesuppe

Hirschsteak

Sellerie | Pilze | Semmelknödel

Weißer Schokolade & Grüner Apfel

Salzkaramell | Amarettini

- 3 - Gang Menü mit Suppe 40 €
- 3 - Gang Menü mit Vorspeise 45 €
- 4 - Gang Menü 50 €

Empfehlung zum 4 - Gang Menü
Drei begleitende Weine für 18 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit gebratenen Pilzen | Balsamico  14 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust 16 €

Variation von Wildgeflügel

Haselnuss | Kürbis | Roter Kohl 12 €

Gebeizter Schwertfisch

Melone | Avocado | Gurke 14 €

Beeftatar

Parmesan | Kartoffel | Shitake 14 €

Hausgebeizter Lachs

Reibplätzchen | Honig-Senf-Dill-Sauce 14 €

Suppen

Kürbiscremesuppe  8 €

Westfälische Rinderkraftbrühe

Grießklößchen | Gemüse 8 €

Curry Kokos Suppe

 vegetarisch

 vegan

Frühlingsrollen

10 €

Vegetarisches & Vegan

Veganes Thaicurry

Curryschaum | Pak Choi | Thaibasilikum | Jasminreis

19 €

Gebackener Kürbis

Roter Kohl | Ziegenkäsecreme | Haselnuss

19 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Kürbis | Risotto | Wildkräuter

26 €

Riesengarnele & Jakobsmuschel

Thaicurry | Pakchoi | Jasminreis

28 €

Saisonal

Steak vom heimischen Hirschrücken

Sellerie | Pilze | Semmelknödel

32 €

Hirschragout

Rotkohl | Preiselbeeren | Spätzle

26 €

 vegetarisch

 vegan



Fleisch

Rinderfilet ca. 180 g

Gemüsebouquet | Kräuterbutter | Kartoffelgratin 39 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Karotte 22€

Westfälisches Schnitzel

Pommes Frites | Champignons | Sauce Hollandaise | Salat 19 €

Münsterländer Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln | Geschmorte Zwiebeln | Salat 28 €

Desserts

Lavakuchen

Kirschen | Vanilleeis 11 €

Weißer Schokolade & Grüner Apfel

Amatterini | Salzkaramell 9 €

Nougat & Pfirsich

9 €



Verwendete Zusatzstoffe und Allergene können sie an der Rezeption einsehen

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive 7% Mehrwertsteuer