

SUPPEN UND VORSPEISEN

Fenchel-Curry-Suppe mit gebratener Riesengarnele
7,50 €

Rinderbrühe mit Eierstich und Crepesroulade
7,50 €

roh mariniertes Lachs mit Passionsfrucht-Vinnaigrette
und Popcorn an Blattsalat
17,50 €

Carpaccio von der gekochten Ochsenbrust mit Paprika-
vinnaigrette an Blattsalat
17,50 €

gebratene Riesengarnelen auf Pfifferling-Kohlrabi-Ra-
gout
18,00 €

DESSERT

Erdbeer-Creme mit Mangosalat und Karamelleis
7,50 €

Himbeer-Vanille-Tarte mit Schokoladeneis
7,50 €

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

gebratener Ziegenfeta auf Feigensenfsauce mit
Zucchinirouladen und Rösti

16,50 €

geschmorte Pfifferlinge mit Gartenkräutern und
Spätzle in Petersilienpesto

17,00 €

HAUPTGERICHT FISCH UND FLEISCH

Filet vom Wolfsbarsch auf Safransauce mit Tomaten-
Peperoni-Chutney Zucchinirouladen und Bandnudeln

27,00 €

Medaillon vom Münsterländer Reh in Kirsch-Pfeffer-
sauce an Pfifferling-Kohlrabigemüse und gratinierte
Kartoffeln

27,00 €

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsauce an Stau-
densellerie-Karotten-Gemüse und Spätzle

28,00 €

Rumpsteak vom Münsterländer Rind auf Trüffel-Ma-
deirasauce mit Bohnenröllchen und Bratkartoffeln

28,00 €