

## **Menü 1**

*Carpaccio vom Münsterländer Rind mit  
Balsamicoessig und Olivenöl mariniert an Blattsalat*

*Perlhuhnbrust mit Feigensenf und Estragon überbacken an  
Kohlrabi-Brunnenkresse-Gemüse und Spätzle*

*Passionsfrucht-Schokoladen-Creme mit Vanillesauce*

*35,00 €*

## **Menü 2**

*ingelegte Riesengarnelen mit rohem  
Spargel-Erdbeer-Paprika-Salat*

*Filetsteak vom Münsterländer Rind mit Balsamicosauce  
Spargel-Morchel-Ragout und gratinierten Kartoffeln*

*Himbeer-Vanille-Tarte mit weisser  
Mousse au chocolat*

*54,00 €*

*als Wein empfehlen wir*

*2019 Haus Klosterberg Pinot Blanc  
Weingut : M. Molitor . Mosel  
16,00 €*

*2019 Roter Veltliner Scheiben Reserve  
Weingut : Kolkmann, Österreich  
26,00 €*

*oder*

*2016 Cantaloro IGT  
Avignonesi  
20,00 €*

*2016 Secret De Ribebon  
Grand Vin De Bordeaux  
22,00 €*