

Restaurant-Beesten

Suppen und Vorspeisen

Rinderbrühe mit Eierstich und Crepesroulade
7,50 €

Fischsuppe mit Safranfäden und frischen Kräutern
11,50 €

*Carpaccio von der gekochten Ochsenbrust mit
Paprikavinnaiquette an Blattsalat*
17,50 €

*Jakobsmuscheln mit Tomatenpolenta-Plätzchen gebraten
an Blattsalat*
18,00 €

*gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Weißweinsauce
mit Basilikum und Pampelmusen*
19,00 €

Dessert

Mangocreme mit Schokoladeneis und Preiselbeer-Kompott
7,50 €

*karamellierter Apfel-Kuchen mit
Vanillesauce und Herrencreme-Eis*
7,50 €

Hauptgericht Fisch und Fleisch

*Filet vom Steinbutt in Butter gebraten mit Buchenpilzen auf
Vermouthsauce an Kürbiswürfel und Bandnudeln*
28,00 €

*Hirschrückensteak mit Buchenpilzen in Zitronenrahmsauce
an Spitzkohl und Kartoffelravioli*
28,00 €

*Filetsteak vom Rind und geschmorte Backe in Burgundersauce
mit Zucchinirolladen und Rösti*
28,00 €

*Rumpsteak vom Münsterländer Rind auf Trüffel-Madeirasauce mit
Bohnenröllchen und Bratkartoffeln*
28,00 €

Menü

*Thunfisch-Tartar auf Avocado-Oliven-Ragout
an Blattsalat*

*Rote-Beete-Karotten-Suppe mit gebratener
Jakobsmuschel*

*pochierter Lachs „ou champagne“ mit Tomatenwürfel und
Champignons in Champagnersauce an Blattspinat und Bandnudeln*

*Entenbrust rosa gebraten auf Dattel-Portweinsauce mit
Spitzkohl und gratinierten Kartoffeln*

*gratinierte Brombeeren auf Zitronencreme
mit Vanilleeis*

Suppe Hauptgang Dessert 37,00 €

mit Weinbegleitung 52,00 €

Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert 51,00 €

mit Weinbegleitung 71,00 €

Vorspeise Suppe Fischgang Hauptgang Dessert 65,00 €

mit Weinbegleitung 90,00 €

Vegetarisches-Menü

Blattspinat mit Champignons überbacken

*Artischocken-Mangold-Strudel auf Tomaten-Majoran-Sauce
mit Zucchinirolladen und gratinierten Kartoffeln*

*karamelisierter Apfelkuchen mit
Vanillesauce und Herrencreme-Eis*

35,00 €

mit Weinbegleitung 50,00 €

mit alkoholfreier Begleitung 50,00 €