

Restaurant-Beesten

Suppen und Vorspeisen

Rinderbrühe mit Eierstich und Crepesroulade
7,50 €

Fischsuppe mit Safranfäden und frischen Kräutern
12,00 €

ausgelöste Wachtel auf Apfel-Pinien-Müsli an Balsamicosauce
18,00 €

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

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

Dessert

*gestützter Kirschschaum mit Marzipansauce
und Schokoladeneis*
8,50 €

Apfel-Vanille-Tarte mit Zimtschaum und Herrencreme-Eis
9,00 €

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 Rotkohlroulade und Kartoffelravioli*
28,00 €

*Filetsteak vom Rind und geschmorte Backe in Burgundersauce
mit Zucchinirolladen und Rösti*
29,00 €

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

*Münsterländer Filetsteak mit Rindermark überbacken auf
Burgundersauce an Rosenkohlblätter und
gratinierten Kartoffeln*
36,00 €

Menü

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

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

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

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

*gratinierte Brombeeren auf Zitronencreme
mit Vanilleeis*

Suppe Hauptgang Dessert 37,00 €

mit Weinbegleitung 55,00 €

Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert 54,00 €

mit Weinbegleitung 78,00 €

Vorspeise Suppe Fischgang Hauptgang Dessert 69,00 €

mit Weinbegleitung 99,00 €

Vegetarisches-Menü

Blattspinat mit Champignons überbacken

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

Apfel-Vanille-Tarte mit Zimtschaum und Herrencreme-Eis

37,00 €

mit Weinbegleitung 55,00 €

mit alkoholfreier Begleitung 55,00 €