

## *Restaurant-Beesten*

### *Suppen und Vorspeisen*

*Rinderbrühe mit Eierstich und Crepesroulade*  
7,50 €

*Fischsuppe mit Safranfäden und Kräutern*  
12,00 €

*ausgelöste Wachtel gebraten auf Balsamicosauce an  
Apfel-Radieschen-Salat*  
18,00 €

*Langostinos mit Jakobsmuscheln auf Blattspinat überbacken*  
18,00 €

*gebratene Riesengarnelen auf schwarzen Beluga-Linsen mit  
Curry und Kokosnussmilch*  
19,00 €

---

### *Dessert*

*Schokoladen-Sanddorn-Creme mit Vanillesauce und  
Kirsch-Joghurt-Eis*  
8,50 €

*Himbeer-Vanille-Tarte mit Marsalascbaum und Schokoladen-Eis*  
9,00 €

### *Hauptgericht Fisch und Fleisch*

*Filet vom Steinbutt mit Langostinos gebraten auf Krustentiersauce  
an Zucchinirolladen und Bandnudeln*  
28,00 €

*Entenbrust rosa gebraten mit Spanferkelbäckchen in Portweinsauce  
mit Rotkohlroulade und gratinierten Kartoffeln*  
27,00 €

*Kalbsrückensteak mit Büsumer Krabben in Estragonbutter an  
Rosenkohlblätter und Rösti*  
28,00 €

*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*

*Mille-feuille vom Lachs-Tartar und Jakobsmuscheln  
mit Nordsee Krabben-Salat*

*Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit  
gebratener Riesengarnele*

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

*Perlhuhnbrust mit Feigensenf und Estragon überbacken an  
Staudensellerie-Karotten-Gemüse und Rösti*

*gratinierter Brombeeren 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 €*

*alle Menüs auch mit alkoholfreier Begleitung möglich*

## *Vegetarisches-Menü*

*Blattspinat mit Champignons überbacken*

*Rote Beete-Karotten-Suppe*

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

*Himbeer-Vanille-Tarte mit Marsalascbaumund Schokoladen-Eis*

-----  
*Suppe Hauptgang Dessert 37,00 €*

*mit Weinbegleitung 55,00 €*

*Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert 42,00 €*

*mit Weinbegleitung 66,00 €*

*alle Menüs auch mit alkoholfreier Begleitung möglich*