

Vorspeisen und Suppen

starter and soups

Vorspeisenvariation ab 2 Personen A, B, C, G, R

Büffelmozzarella, Roastbeef mit Remoulade, Garnelen
Baguette & Salatbeilage

starter platter for 2 persons or more

buffalo mozzarella, roastbeef with remoulade, prawns, baguette and side salad

14,50 € pro Person

Datteln im Speckmantel G, L

mit geschmolzenem Ziegenkäse & Gartenkresse

dates wrapped in bacon with melted goat's cheese and garden cress

13,50 €

Rinderkraftsuppe A, C, L, O

mit feiner Fleischeinlage und Schnittlauch

beef bouillon with meat and chives

9,50 €

Carpaccio vom Weiderind G

mit Parmesan, Balsamico, Pinienkerne und Rucola

carpaccio of free-range beef with parmesan, balsamic vinegar, pine nuts and rocket

17,50 €

Garnelen in Knoblauchöl gebraten G

auf Rucola, Baguette, Aioli und Kirschtomaten

Prawns fried in garlic oil with rocket, baguette, aioli and cherry tomatoes

16,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

We charge 1,50 € for changes to the inserts.

Vegetarisch, vegan und Salate

Vegetarian, vegan and salads

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi A, C, G, O

mit Pinienkernen & Parmesan

Homemade wild garlic gnocchi with pine nuts and parmesan

18,00 €

Hausgemachte Tagliatelle A, C, G, O

in Trüffelsauce mit schwarzem Sommertrüffel

Pasta with truffle sauce with black summer truffle

24,00 €

Bunter Sommersalat VEGAN A, H

mit saisonalen Blattsalaten, Artischocken, Grissini,

Baguette & Cashewkernen

Colourful summer salad with seasonal leafy greens, artichokes, breadsticks, baguette and cashew nuts

15,00 €

„Fitness Salat“ VEGAN E, L, M

Blattsalat mit gebratener Maishähnchenbrust,

gerösteten Mandeln, Gemüse & Baguette

“Fitness salat” – Leaf salad with pan-fried chicken breast, roasted almonds, vegetables and baguette

18,50 €

Caesar Salat A, C

gebackene Hähnchenbrust, Salatherzen, Croûtons & Parmesan

Caesar salad, baked chicken breast, lettuce hearts, croutons & Parmesan

16,50 €

“Vitamin Bowl” VEGAN H

mit Cous Cous, Avocado, Gemüse, Blattsalaten & Cashewkernen

“Vitamin Bowl” with Cous Cous, avocado, vegetables, leafy greens & cashew nuts

16,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

We charge 1,50 € for changes to the inserts.

Aus dem Wasser

Fish

„Catch of the day“ H, D, G, L, O

Tagesfisch an Marktgemüse

mit Kartoffeln, Zitronensauce & Buttermandeln

catch of the day with market vegetables, potatoes and tarragon sauce and butter almonds

24,50 €

Lachsfilet A, C, D, M, O, L

mit Krustentiersauce, Mandel-Broccoli & Butterreis

salmon with crustacean sauce, almond broccoli and buttered rice

26,50 €

Tagliatelle in Hummer Bisque H, D, G, L, O

mit Garnelen und Frühlingslauch

Tagliatelle in lobster bisque with prawns and spring onions

26,00 €



Westfälisches „Surf and Turf“ A, D, O, L, G

Gegrillter Zander & Blutwurst auf Kartoffelpüree, glasierten Apfelspalten
und Perlzwiebelsauce

*Westphalian „Surf and Turf“ – grilled zander & black pudding on mashed potatoes, glazed
apple slices and pearl onion sauce*

23,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

We charge 1,50 € for changes to the inserts.

Vom Land

Meat

Cordon Bleu vom Schwein A, C, G

mit Pommes, Camembert, Preiselbeeren und Zitrone

Cordon bleu from pork with camembert, cranberries and lemon

20,00 €

Black Angus Burger A, C, G

Brioche mit Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate, gepickelter Gurken,
Spiegelei, Salat, BBQ-Sauce & Sour Cream, Pommes Frites

*Black angus burger with brioche bun, cheddar, braised onions, tomato, pickled gherkins,
fried egg, salad, BBQ sauce & sour cream, french fries*

19,50 €

Hausgemachte Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen A, C, G

Rahmsauce, Frühlingslauch & Gartenkresse

Homemade tagliatelle with beef fillet tips, spring leeks and garden cress

27,00 €

Kalbsleber „Westfälische Art“ A, G, L, O

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel & Zwiebeln

Roasted calf's liver „Westphalian style“ liver with mashed potatoes, apple & onions

22,00 €



Westfälisches Krüstchen A, C

mit gebratenen Champignons, Spiegelei & Bratkartoffeln

Westphalian schnitzel with fried mushrooms, fried egg and fried potatoes

24,00 €

„Himmel und Erde“ A, L, M, O

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, Apfel & Zwiebeln

„Heaven and earth“ fried black pudding with mashed potatoes, apple and onions

19,50 €



Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

We charge 1,50 € for changes to the inserts.

Gebratene Maishähnchenbrust ^{A, C, G}
mit saisonalem Gemüse, Bärlauch-Gnocchi und Chimichurri
*Pan-fried corn-fed chicken breast with seasonal vegetables,
wild garlic gnocchi and chimichurri*
23,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, G}
mit Preiselbeeren, Zitrone, Gurkensalat & Pommes Frites
Viennese calf schnitzel with cranberries, lemon, cucumber salad and french fries
29,50 €

Steaks, je 200 g

Rumpsteak	28,00 €
Filetsteak	36,00 €

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter
Sofern nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Steaks medium.
All steaks are served with herb butter.
Unless otherwise requested, we serve our steaks medium.

Beilagen zum Steak

Beilagensalat	Side salad	4,50 €
Pommes Frites	French fries	4,50 €
Bratkartoffeln	fried potatoes	5,00 €
Kroketten ^{A, C}	Croquettes	4,00 €
Pfeffersauce ^{G, L, O}	Pepper sauce	4,00 €
Gemüse der Saison ^{G, L}	Seasonal vegetables	5,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.
We charge 1,50 € for changes to the inserts.

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeer-Sorbet ^{C, G}

crème brûlée with raspberry sorbet

9,00 €

Eierlikör-Mousse mit Schokoladen-Crunch ^{C, G}

Eggnog mousse with chocolate crunch

7,50 €

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé ^{A, C, H}

hausgemachtes Kirschsorbet & Waldbeeren

warm chocolate soufflé with homemade cherry sorbet and wild berries

9,50 €

Affogato al caffè ^{G, C}

Vanilleeis & Espresso

Coffee Affogato – vanilla ice cream & espresso

7,00 €

Eis

Verschiedene Eissorten

Various types of ice cream

2,20 € pro Kugel

per scoop

Vanille ^G	Vanilla
Schokolade ^G	Chocolate
Stracciatella ^G	Stracciatella
Zitrone	Lemon
Walnuss ^{G, H}	Walnut
Himbeer-Sorbet	raspberry sorbet

Portion Sahne ^G 1,50 €

whipped cream

Haupt-Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnuss

F – Soja
G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf

N – Sesam
O – Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere