Vorspeisen und Suppen

starter and soups

zum Teilen

Westfälische Bitterballen von der Gans A, C, G

To share

westphalian Bitterballen made from goose

12,00 €

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

Burrata, 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 €

Carpaccio vom Weiderind G

mit Parmesan, Balsamico und geröstete Pinienkerne

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

17,50 €

Steinpilzsuppe

mit Wan Tan und Crème fraîche G

Porcini mushroom soup with wontons and crème fraîche

9,50 €

Rinderkraftsuppe

mit feiner Fleischeinlage und Gemüse G

Beef soup with tender pieces of meat and vegetables

9,00 €

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

Kürbis - Gnocchi A, C, G, O
mit Kürbiskernen & Parmesan
Pumpkin gnocchi with pumpkin seeds and parmesan
18,00 €

Hausgemachte Tagliatelle A, C, G, O
in Trüffelsauce mit schwarzem Wintertrüffel
Homemade pasta with truffle sauce with black winter truffle
24,00 €

"Vitamin Bowl" VEGAN H
mit Cous Cous, Avocado, Gemüse, Blattsalaten & Mandeln
"Vitamin Bowl" with Cous Cous, avocado, vegetables, leafy greens & cashew nuts
16,50 €

Caesar Salat A, C
gebackene Hähnchenbrust, Salatherzen, Croûtons & Parmesan
Caesar salad, baked chicken breast, lettuce hearts, croutons & Parmesan
16,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,5
We charge 1,50 € for changes to the inserts.

Aus dem Wasser

Fish

„Catch of the day“ A, H, D, G, L, O
Tagesfisch an Marktgemüse
mit Kartoffelpüree, Fischsauce & Buttermandeln
catch of the day with market vegetables, mashed potatoes, fish 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 A, 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
mit Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate, gepickelter Gurken, Spiegelei, Salat, BBQ-Sauce & Sour Cream, Pommes Frites
Black angus burger, 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, cream sauce, 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.

Kotelett vom Iberico-Schwein C, G, L, M, A
mit Kräuterbutter, Sauce Bèarnaise, gegrilltem Gemüse und Pommes
Iberico pork chop
with herb butter, bèarnaise sauce, grilled vegetables and chips
32,50 €

Zarte Kalbsbäckchen A, C, G
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree
Tender veal cheeks with seasonal vegetables and mashed potatoes
26,50 €

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 €

Lebkuchen – Mousse mit Himbeer-Sorbet C, G
Gingerbread mousse with raspberry sorbet
9,00 €

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