

SPEISEKARTE

STARTERS

Flutlicht 0,33 l

Naturtrübes, unfiltriertes Bier aus Bielefeld 3,90 €

Hauscocktail 0,15 l

Campari | Cointreau | Sekt 7,90 €

Aperol Sprizz

Prosecco | Aperol | Orange 7,90 €

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,15 l

Passionsfrucht | Himbeeren | Orangen 5,90 €

Porn Star Martini

Wodka | Passoa | Prosecco | Limette | Passionsfrucht 9,50 €

Gin & Tonic „Malfy con Limone“

Malfy con Limone | Bio-Zitrone | mediterranes Tonic Water 8,50 €

Negroni

Gin | Campari | Roter Wermut 9,50 €

Hausgemachte Limonaden 0,4 l:

- Erdbeersirup | Limetten | rosa Pfefferkörner 5,20 €

- Maracuja | Ginger Ale | frische Ingwerscheiben 5,20 €

- Rhabarber | schwarze Johannisbeere 5,20 €

- Himbeersirup | Minze | Zitronenlimonade 5,20 €

Authentisch, innovativ und bodenständig, mit kreativen Akzenten, vor allem aber typisch westfälisch. So verstehen wir die Philosophie unserer Küche.

Bei der Auswahl unserer westfälischen Zutaten legen wir großen Wert auf hochwertige und ausschließlich frische Produkte, die wir von regionalen Anbietern beziehen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

WESTFÄLISCHES

Rahmsuppe vom Isselhorster Hokkaido Kürbis

Ingwer | Orange | Kürbiskerne (9,80 €)

Rinderroulade nach Mutters Rezept

Schnippelbohnen | Speck | Kartoffelstampf (28,50 €)

Gebackene Pflaume (12,50 €)

Kompott | Parfait | Gel 45,50 €



WESTFÄLISCH
genießen

KLASSIKER

WESTFÄLISCH ANGERICHTET

VORSPEISEN

Unsere Potthucke (mehrfach ausgezeichnet)
Schmand | luftgetrockneter westfälischer Schnippelschinken 11,50 €

 **Senner Salat Bowl mit allerlei drumherum**
Pinienkerne | Sonnenblumenkerne | Croûtons | Kresse 10,00 €

SUPPE

Westfälische Kartoffelsuppe
herzhafte Mettenden | Kartoffelstücke 9,70 €

Bouillon vom Tafelspitz
bunte Gemüsewürfel | Eierstich | Verler Rindfleisch 9,40 €

HAUPTGÄNGE

Bürgermeisterstück vom Isselhorster Weiderind (26/56)
westfälisches Wurzelgemüse | Kartoffel-Speck-Plätzchen 30,50 €

Schweinelendchen vom Eichenhof
Apfel | Calvados | Kartoffelnocken | Blattsalat-Kreation 26,90 €

Geschmorte Höxteraner Kalbsbäckchen
Rosmarinsauce | Blumenkohl |
Fingermöhren | Ravioli 30,50 €

Himmel & Erde (alle Zutaten sind von Bauern aus der Region)
Blutwurst | Zwiebeln | Speck 19,50 €

VEGETARISCH

 **Gratinertes Ziegenkäsemousse**
Tomate | Curry | Kresse 12,50 €

VEGAN

 **Kartoffel- Kohlrabistrudel, kalorienarm (580 kcal)**
gebratene Waldpilze | Trüffelschaum | Birnen-Fenchel-Salat 18,90 €

SAISONALES

BERNHARD KAMPMANN EMPFIEHLT

VORSPEISEN

Bretonischer Hummer

Dill | Gurke | Mango-Chillisorbet 18,00 €

Rosen vom hausgebeizten Lachs

Reibepätzchen | Keta-Kaviar | Dill-Senf-Sauce 13,50 €

SUPPEN

Rahmsuppe vom Isselhorster Hokkaido Kürbis

Ingwer | Orange | Kürbiskerne 9,80 €

HAUPTGÄNGE

Unsere kross gebratene Ente -der Klassiker seit 1991-

Kartoffel | Wirsing | Apfelkompott mit Preiselbeeren 34,50 €

Delbrücker Kikok „Surf & Turf“

Brombeere | Scampi | Spitzkohl | Krapfen 32,50 €

Heimischer Zander in der Kartoffelkruste

Dijon-Senfschaum | Karottenpüree | Beluga-Linsengemüse 28,90 €

Tatare de Bœuf (am Tisch zubereitet)

Schalotten | Gurken | Toast | Kapern | Cognac

Vorspeise (80 g) 18,50 €

Hauptgang (150 g) 26,50 €

Auf Wunsch mit 30 g **Beluga Malossol Kaviar** zzgl. 35,00 €

Auf Wunsch mit 50 g **Beluga Malossol Kaviar** zzgl. 58,00 €

VEGETARISCH

Steinpilze à la crème

Serviettenknödel Vorspeise (80 g) 18,50 €

Hauptgang (150 g) 26,50 €

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Carpaccio vom Jungstier-Filet

Parmesan | Rucola | Bio-Zitrone

12,50 €

Avocado-Flusskrebs-Salat

Quinoa Trio | Limette | Kerbel

13,10 €

SUPPE



Schaumsüppchen von der Paprika

Sellerie | Zwiebellauch | Papadam

9,80 €

PASTA



Hausgemachte Bandnudeln

Trüffel | Parmesan | Chili

Vorspeise

17,50 €

Hauptgang

24,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Verler Weiderind

Aprikosen-Thymiankruste | wilder Brokkoli |

frisches Marktgemüse | westfälische Trüffel-Pommes

34,50 €

Gebratene Kalbsleber

Apfel | Vichy-Karotten | Kaiserschoten | Kartoffelpüree

29,50 €

Fischvariation

Risotto | Chorizo | Spinat

34,50 €

Tagesempfehlung, frisch vom Markt

Preis variabel

MENUE

In vier Gängen

mit Aperitif, begleitender Weinreise und Kaffee

pro Person 75,00 €

mit Aperitif, begleitender Ginreise und Kaffee

pro Person 20,00 €

pro Person 25,00 €



auch vegetarisch

mit Aperitif, begleitender Weinreise und Kaffee

pro Person 65,00 €

mit Aperitif, begleitender Ginreise und Kaffee

pro Person 20,00 €

pro Person 25,00 €