

SPEISEKARTE

Wir begrüßen Sie heute mit:

Flutlicht 0,33 l

Naturtrübes, unfiltriertes Bier der Ostwestfalen

3,80 €

Hauscocktail 0,15 l

Campari / Cointreau / Sekt

5,90 €

Franzi 0,25 l

Prosecco / Apricot / Brandy / Pfirsich/ Sirup / Rosmarin

6,50 €

Gin Sul 0,25 l

Hamburger Gin / Himbeeren / Minze / Sir Henry Tonic Water

6,50 €

Gin Bombay 0,25 l

Gin/ Limettensaft / Holunderblütensirup / Tonic Water / Apfel

6,50 €

The Illusionist 0,25 l

Gin / Rosmarin/ Sir Henry Tonic Water / blaues Wunder

6,50 €

Hausgemachte Limonade:

- Erdbeersirup / Limetten / rosa Pfefferkörner 0,4 l

4,40 €

- Maracuja / Ginger Ale / frische Ingwerscheiben 0,4 l

4,40 €

- Rhabarber / schwarze Johannisbeere 0,4 l

4,40 €

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.

Alle unsere Gerichte enthalten Spuren der 14 Allergena, falls Sie Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

WESTFÄLISCHES



Gratinierter Senner Ziegenkäse 8,70 €

Salatvariation von zweierlei Kirschtomaten / Zwiebellauch

Hausgemachte Rinderroulade 23,50 €

Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

Winterlicher Apfel- Crumble 8,50 €

Zimt / Vanilleeisparfait

40,70 €

Kennen Sie schon unsere Geschenkutschein-Idee für ein «Dinner for Two»?

**MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT
DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.** Winston Churchill

KLASSIKER

WESTFÄLISCH ANGERICHTET

VORSPEISEN

Feldsalat

Gebratene Champignons / Kartoffel-Speck-Dressing 8,70 €

Unsere Potthucke (mehrfach ausgezeichnet)

Schmand / Knochenschinken 8,90 €

Tatar von der Senner Räucherforelle

Frische Reibplätzchen 8,70 €

SUPPE

Westfälische Kartoffelsuppe

Herzhafte Mettenden / Kartoffelstücke 6,80 €

Bouillon vom Tafelspitz

Bunte Gemüsewürfel/ Eierstich 6,50 €

HAUPTGÄNGE

Frischer klassischer westfälischer Grünkohl

Kasseler / Kohlwurst / Mettenden / Röstkartoffeln 18,50 €

Münsterländer Schweinefilet

Apfelspalten / Calvados Rahm / Schupfnudeln /
Blattsalat-Kreation 22,50 €

20 / 70 gegarte Kalbsbrust

Original westfälische Schnippelbohnen / Petersilienwurzelpüree 24,50 €

Senner Forellenfilet

Trauben-Senfsauce / Rahmsauerkraut / Cilena- Kartoffeln 20,50 €

VEGETARISCHES

■ Gratiniertes Senner Ziegenkäse

Salatvariation von zweierlei Kirschtomaten / Zwiebellauch 8,70 €

■ Zucchini-Piccatta

In der Ei- Parmesanhülle gebratene Zucchinischeiben /
Steinpilzrisotto 16,90 €

■ VEGAN

Kartoffel- Kohlrabi – Strudel (580 kcal) kalorienarm

Gebratene Waldpilze / Trüffelschaum / Birnen- Fenchel- Salat 17,90 €

Gerne können Sie in unserem Hause bargeldlos bezahlen –
wir bevorzugen EC-Karte.

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT
DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN. Winston Churchill

SAISONALES

BERNHARD KAMPMANN EMPFIEHLT

VORSPEISEN

Marinierte Flusskrebse

Avocado- Bulgursalat / Hummerschaum 10,50 €

Rosen vom hausgebeizten Lachs

Reibplätzchen / Keta- Kaviar / Dill-Senf-Sauce 10,50 €

SUPPEN

Cappuccino von Waldpilzen

Wildfackel/ Rosmarincroutons 7,10 €

Rahmsuppe vom westfälischen Hokkaido Kürbis

Orangen / Ingwer / geräucherte Entenbrust 6,80 €

HAUPTGÄNGE

Lammrücken unter einer Kräuterkruste

Glasiertes Gemüse / cremige Polenta / rote Zwiebeln 30,50 €

Unser Entenklassiker seit 1991

Rotkohl / Apfelmus / Preiselbeeren / Klöße 27,50 €

Heimischer Zander

In der Kartoffelkruste / Dijon-Senfsauce / auf Beluga - Linsengemüse 23,50 €

Wildgulasch vom heimischen Reh und Hirsch

Champignons / pikanter Rotkohl / hausgemachte Spätzle 24,50 €

Tatare de Boeuf Rindertatar am Tisch angemacht

Schalotten / Gurken / Toast Vorspeise (100 g) 16,50 €

Hauptgang (150 g) 23,50 €

VEGETARISCH

■ Ravioli vom Hokkaidokürbis

Gebratener Grünkohl / Orange / Macadamia Nuss 18,90 €

HERBST MENÜ

In vier Gängen – mit einer begleitenden Weinreise

pro Person 59,50 €

■ auch vegetarisch

pro Person 45,00 €

Alle Gerichte, die grün■ gekennzeichnet sind, unterliegen dem neuen Trend der Vegetarischen Küche.

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT
DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN. Winston Churchill

TAGESEMPFEHLUNG

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISE

Original Caesar Salat

Bacon Bits / Rosmarin- Croutons / Parmesan, frisch gehobelt 7,80 €

Carpaccio vom Rind

Frisch am Tisch angemacht 10,80 €

Unsere Vorspeisen- Variation

5 verschiedene kleine Leckereien 12,80 €

SUPPE

■ Apfel- Sellerie Süppchen

karamellierte Walnüsse / Cox Orange Apfel 6,80 €

PASTA

■ Hausgemachte Bandnudeln

Trüffel / Parmesan / Rahm 16,50 €
Vorspeise
Hauptgang 23,00 €

HAUPTGÄNGE

Black Angus Rumpsteak

Dörrobstkruste/ frisches Marktgemüse /
Trüffel - Pommes 29,50 €

Hirschkalbsmedaillons

Gebatener Spitzkohl / Spicy Joghurt / Balsamico Kirschen /
Kartoffelkrapfen 32,50 €

Fasanenbrüstchen

Champagnerkraut / Weintrauben / Kartoffelschnee 27,50 €

Spieße vom Rehnüsschen

Am Spieß gebraten / Kürbispüree / Cranberries 29,50 €

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2015er Primitivo Di Manduria

Mit dem Primitivo di Manduria Riserva 66 hat Conte di Campiano einen Primitivo di Manduria mit Charakter kreiert.

In der Nase beerige und leicht würzige Noten. Pflaumenkonfitüre, Kirsche, Johannisbeere und Blaubeere. Dazu Eindrücke von Kakao, Vanille und dunkler Schokolade. Am Gaumen opulent mit geschmeidiger Textur, samtigen Tanninen und harmonischem Gleichgewicht zwischen Fruchtsäure und Restsüße. Dieser Wein reift für mindestens 12 Monate in Barriques

Glas 0,15 l 8,50 €

Karaffe 0,50 l 31,50 €

Flasche 0,75 l 42,50 €

ESSEN UND TRINKEN SIND DIE DREI SCHÖNSTEN
DINGE DES LEBENS.

Willy Millowitsch