

WESTPHALENHOF-MENÜ

ROTE-BEETE-CARPACCIO

mariniert mit Himbeer-Vinaigrette und Pumpnickel,
Ziegenkäse und kandierten Walnüssen
12 €

BLACK TIGER GARNELEN

gebraten mit Sellerieschaum
Boskop, Spinat und Erbsencreme
15 €

GEBACKENER BUTTERNUSS-KÜRBIS

gebratener Rosenkohl und Steckrübenpüree
Balsamicozwiebel und Johannisbeeren
als Menüportion 18 €, als Hauptgang 26 €

GÄNSEBRATEN

Gänsekeule und Gänsebrust
Apfelrotkraut und kleine Klöße
als Menüportion 27 €, als Hauptgangportion 36 €

ROSA GEGRILLTES FLANKSTEAK VOM RIND

Rosmarinjus und Kräuterseitling
Karotte, weiße Rübchen und Kartoffelpüree
als Menüportion 27 €, als normale Portion 36 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Chaource, Nikolauskäse 2018, Mimolette, Gorgonzola und Époisses
Quittenchutney und Früchtebrot
13 €

CRÉME BRÛLÉE

Apfel-Streusel-Eis mit Zimt
10 €

4 Gang Menü 71 €

5 Gang Menü 85 €

6 Gang Menü 99 €

7 Gang Menü 110 €

GOURMET-MENÜ

THUNFISCH-TATAKI

kurz gebratenes Filet vom Thunfisch mit Wakame
Ponzu und Crispy Chili, Meerrettich und Edamame
17 €

KRAFTBRÜHE VON DER GANS

Gans und Shii-Take
Hokkaido und Kerbel
13 €

RAVIOLO MIT OCHSEN-RAGOUT

ein großer Raviolo mit Ochsenragout gefüllt
Schmelzzwiebel, paniertes Eigelb und Wintertrüffel
15 €

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Senfsauce und Cornichons
Nikolauskäse 2018
13 €

HEILBUTTFILET

sanft in Nussbutter konfiert mit Kartoffelschuppen
Blumenkohlcrème, getrocknete Tomaten und sardische Pasta
als Menüportion 27 €, als Hauptgang 36 €

ZWEIERLEI VOM LAUSITZER HIRSCH

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule
Schmorzwiebel, Rosenkohlblätter und Serviettenknödel
als Menüportion 27 €, als Hauptgangportion 36 €

SCHOKOLADE & HASELNUSS

Bisquit mit Haselnuss-Ganache
Bitterorange und Pistazieneis
12 €

4 Gang Menü 71 €

5 Gang Menü 85 €

6 Gang Menü 99 €

7 Gang Menü 110 €