

DREI KLASSIKER

KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz und Karotte
Sellerie und Lauch
13 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Blumenkohl, Schalotten und Rote Beete
Lauch und Kartoffelstampf
36 €

CRÉME BRÛLÉE

leicht salziges Karamell-Eis
10 €

WESTPHALENHOF-MENÜ

ONSEN EI-TAMAGO

wachsweiches Ei im Dashi-Fond
Shii-Take und Schalotte
11 €

COQ AU VIN

helles Rahmragout vom Hühnchen mit Champignons
italienischer schwarzer Trüffel
16 €

REHRAGOUT

Kräuterseitlinge
Knöpfe und Nussgremolata
als kleine Portion 28 €, als Hauptgang 36 €

SKREI

gebratenes Filet vom Winterkabeljau mit Granny Smith
Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel-Hörnchen
als kleine Portion 28 €, als Hauptgang 36 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Chaource, Alter Jakob, Mimolette, Gorgonzola und Epoisses
hausgemachter Feigensenf und Früchtebrot
13 €

DREIERLEI SORBET

Mango, Limone und Himbeere
9 €

Menüpreis 99 €

GOURMET-MENÜ

RINDERTATAR

aus dem Filet geschnitten mit Brioche
Eigelb, Schalottenremoulade und gebackene Kapern

18 €

auf Wunsch mit Imperial-Kaviar (Aufpreis 15 €)

AAL

geräucherter Aal mit Kartoffelschaum
knusprige Hühnerhaut und Schnittlauch

14 €

SURF & TURF

gebratene Riesengarnele und gegrilltes Rinderfilet
Krustentierbutter und Pak Choi, bunte Möhren und Rosmarinpolenta

als kleine Portion 38 €, als Hauptgang 45 €

NOUGAT

Blätterteig mit zweierlei Nougat, Banane und Eierliköreis

12 €

Menüpreis 78 € ohne Kaviar

Menüpreis 90 € mit Kaviar

VEGETARISCHES MENÜ

AVOCADOSALAT UND MANGO

marinierte Avocado und Mango
Rucola und karamellisierte Nüsse

13 €

CURRY-BLUMENKOHL-SÜPPCHEN

Crostini mit Sauce Rouille
flüssige Petersilie

9 €

ZIEGENKÄSE-TORTELLINI

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Feigen
Thymian-Butter und grüne Oliven

13 €

SPITZKOHL

pikanter Spitzkohl und Schmorzwiebel mit Soja und Chili
Apfel, Kartoffelpüree und frischer Meerrettich

nur als Menüportion 21 €

BLUTORANGE, GEWÜRZE & SCHOKOLADE

angetrocknetes Schokoladenmousse und Knusperflakes mit Pekannuss
Blutorange, Kardamom und Tonkabohneneis

14 €

Menüpreis 66 €