

Unsere kleinere Urlaubskarte

WESTPHALENHOF-MENÜ

VITELLO TONNATO

dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalb mit Thunfischsauce
Rucola und gebackene Kapern
15 €

LINSENCURRY

Linsencurry aus roten und gelben Linsen
Tandori Naan, Cashew, Frühlingsschlauch und Koriander
14 €

KLEINES RINDERBÄCKCHEN

geschmortes kleines Rinderbäckchen mit cremigem Sellerie
Spargelbrokkoli und Perlzwiebeln
15 €

PICCATA VOM AUSTERN-SEITLING

Austernseitlinge in einer Käse-Ei-Hülle gebacken
Fregola Sarda und Tomatensauce
als Menüportion 17 €, als Hauptgang 25 €

KROSS GEBRATENER SAIBLING

mit pikantem Paprika-Chorizofond
Spaghetti aus Süßkartoffel, Rettich und Zucchini
Tomatensugo und Petersiliencreme
als kleine Portion 25 €, als normale Portion 33 €

CRÉME BRÛLÉE

Amarena-Kirscheis
9 €

Menüpreis 90 €

Unsere kleinere Urlaubskarte

MENÜ DES KÜCHENCHEFS

BURRATA

crémiger Mozzarella mit flüssiger Sahne gefüllt
Tomatensalat mit grünen und schwarzen Oliven
gekühlte Tomatensuppe und junger Basilikum
15 €

JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Selleriecrème
Jaipur-Curryschaum
15 €

BOUILLABAISSE

kräftiger Safranfond mit Sauce Rouille
Garnele und Miesmuschel, Knurrhahn, Meerbarbe und Dorade
17 €

IBÉRICO SECRETO BELLOTA

stark marmoriertes, „verstecktes“ Schulterstück vom Pata-Negra-Schwein
Ofentomate und in Tempura-Teig gebackene Pimiento
Mojo Rojo, Oliventapenade und Kartoffelpüree
als Menüportion 28 €, als Hauptgang 36 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Epoisses, Alter Jakob, Gorgonzola, Soignon und Cheddar
hausgemachter Feigensenf und Früchtebrot
11 €

„PFIRSICH MELBA“

Pfirsich mit Himbeerkern
Bourbon-Vanilleeis
10 €

Menüpreis 90 €