

WESTPHALENHOF À LA CARTE

VORSPEISE

WINTERSALAT

Feldsalat mit Balsamicodressing und Granatapfelkernen
Fetakäse und gebeiztes Eigelb 12 €
veggie

KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenchwanz und Karotte 15 €
Sellerie und Lauch

ZWISCHENGERICHT

ZIEGENKÄSE-TORTELLINI

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Feigen 15 €
Rote Bete, Thymian-Butter und grüne Oliven

HAUPTGANG

SKREI

gebratenes Filet vom Winterkabeljau mit Granny Smith
Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelhörnchen 36 €

SURF & TURF

gebratene Riesengarnele und gegrilltes Rinderfilet
Krustentiersauce und Pak Choi 45 €
bunte Möhren und Rosmarinpolenta

DESSERT & KÄSE

NOUGAT

Blätterteig mit zweierlei Nougat, Banane und Eierliköreis 14 €

KÄSE

Chaource, Tiroler Bergkäse, Mimolette, Gorgonzola, Époisses
Brombeere und Fruchtebrot 15 €

GOURMET-MENÜ

RINDERTATAR

aus dem Filet geschnitten mit Brioche
Eigelb, Schalottenremoulade und gebackene Kapern
auf Wunsch gern zusätzlich mit Imperial-Kaviar (Aufpreis 20 €)

LACHS

geflämmt Lachs aus Norwegen
Dashi-Joghurt, Shiitake und Gurke
Krustentieröl und Wildlachskaviar

STEINPILZRISOTTO

Klassisches Risotto mit getrockneten Steinpilzen
alter Balsamico und Dresdner Berle

AAL

geräucherter Aal mit Kartoffelschaum
knusprige Hühnerhaut und Schnittlauch

COQ AU VIN

helles Rahmragout vom Hähnchen mit Champignons
Périgord-Trüffel

REH

rosa gebratener Rehrücken und Rehpraline
Cassisjus, Perlzwiebeln, Hefecrème und Pistazie
Sellerie und gebratene Polenta

BLUTORANGE, GEWÜRZE & SCHOKOLADE

angetrocknetes Schokoladenmousse und Knusperflakes mit Pekannuss
Blutorange, Kardamom und Tonkabohneneis

4-Gang Menü 70 €

5-Gang Menü 89 €

6-Gang Menü 104 €

7-Gang Menü 115 €

*Sie können sich gern auch ein Menü aus beiden Seiten der Karte zusammenstellen,
ganz nach Ihrer Lust und Laune.*

Selbstverständlich können Sie auch einzelne Speisen aus dem Menü auswählen.