# WESTPHALENHOF-MENÜ

### AVOCADOSALAT UND MANGO

marinierte Avocado und Mango Rucola, karamellisierte Pekannüsse und Cashewkerne 15 €

## KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz und Karotte Sellerie und Lauch 15 €

# GÄNSELEBER BERLINER ART

gebratene Gänseleber und Schmorzwiebeln Calvados-Apfel und Kartoffelpüree 19 €

### **HEIMISCHES WILD**

rosa gebratener Rehrücken und Hirschpraline Cassisjus, Perlzwiebeln, Hefecréme und Pistazie Sellerie und gebratene Polenta 36 €

#### SKREI

gebratenes Filet vom Winterkabeljau mit Granny Smith Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel-Hörnchen 32 € a la carte Hauptgang 38 €

## KLEINE KÄSEAUSWAHL

Chaource, Nikolauskäse 2018, Mimolette, Gorgonzola und Époisses Quittenchutney und Früchtebrot 15 €

## BLUTORANGE, GEWÜRZE & SCHOKOLADE

angetrocknetes Schokoladenmousse und Knusperflakes mit Pekannuss Blutorange, Kardamom und Tonkabohneneis  $15 \in$ 

4 Gang Menü 79 € 5 Gang Menü 98 € 6 Gang Menü 115 € 7 Gang Menü 130 €

# **GOURMET-MENÜ**

### RINDERTATAR

aus dem Filet geschnitten mit Brioche Eigelb, Schalottenremoulade und gebackene Kapern  $20 \in$  auf Wunsch gern zusätzlich mit Imperial-Kaviar (Aufpreis 18  $\in$ )

#### AAL

geräucherter Aal mit Kartoffelschaum knusprige Hühnerhaut und Schnittlauch  $14 \in$ 

### **STEINPILZRISOTTO**

Klassisches Risotto mit getrockneten Steinpilzen Dresdner Berle  $18 \in$  a la carte Hauptgang  $28 \in$ 

## ZIEGENKÄSE-TORTELLINI

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

## COQ AU VIN

helles Rahmragout vom Hühnchen mit Champignons italienischer schwarzer Wintertrüffel  $21 \in$ 

### **SURF & TURF**

gebratene Riesengarnele und gegrilltes Rinderfilet Krustentierbutter und Pak Choi, bunte Möhren und Rosmarinpolenta  $36 \in$  a la carte Hauptgang  $45 \in$ 

### **NOUGAT**

Blätterteig mit zweierlei Nougat, Banane und Eierliköreis  $14 \in$ 

4 Gang Menü 79 € 5 Gang Menü 98 € 6 Gang Menü 115 € 7 Gang Menü 130 €