

KLEINES MENÜ

ROTE FELSENBARBE

gebratenes Meerbarbenfilet mit Riesling – Senfsauce
Fenchel, Pastinake und Wachtelei

14,50 €

ROSA GEGRILLTES FLANKSTEAK VOM RIND

Rosmarinjus und Café de Paris Butter
Petersilienwurzel, Karotte, weiße Rübchen und Lauch
als Menüportion 24,00 €, als Hauptgang 29,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Bratapfel-Vanilleeis

7,50 €

Menüpreis 42,50 €

WESTPHALENHOF-MENÜ

THUNFISCHFILET

Kurz gebratenes Filet vom Thunfisch mit Sesam
Glasnudelsalat mit Soja und Chili

13,00 €

RAVIOLO

gefüllt mit Ragout vom deutschen Weideochsen
Zwiebelschmelze und Gewürzjoghurt

10,00 €

KABELJAU

Kabeljaufilet mit gebratener Blutwurst
Winzerkraut und Trauben

als Menüportion 18,00 €, als Hauptgang 25,00 €

ZWEIERLEI VOM LAUSITZER HIRSCH

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule
Karotte, Rotweinschalotte, Rosenkohl und Steinpilzpolenta

als Menüportion 26,00 €, als Hauptgang 32,50 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Epoisses, Dzuigas, Blue Stilton, Soignon und Tomme de Savoie
hausgemachter Feigensenf und Früchtebrot

9,00 €

DREIERLEI SORBET

Mandarine, Holunderblüte und Cassis

7,00 €

Menüpreis 80,00 €

GÄNSE-MENÜ

CARPACCIO VON DER GÄNSEBRUST

geräucherte Gänsebrust mit Rucola
Grana Padano, Balsamessig und Knoblauchbrot
12,50 €

KRAFTBRÜHE VON DER GANS

Kohlrübe und Shiitake
Hokkaido und Kräuter
9,50 €

BRUST UND KEULE

von der Freilandgans
Grünkohl mit Speck und Sahne
Rotkraut und Semmelknödel
26,00 €

TANNENHONIGCREME

Mandarine, Amarettini, Sauerkirschen
Glühweinsorbet
9,00 €

Menüpreis 52,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

ROTE BEETE

Scheiben von der Roten Beete mit Leinölvinaigrette
Pecorino und Pinienkerne
9,00 €

KÜRBIS-INGWER-CHILI-SÜPPCHEN

Kokosmilch, Kernöl und geröstete Kürbiskerne
7,00 €

SAFRANRISOTTO MIT WELZOWER RIESLING

Klassisches Safranrisotto mit Riesling
9,00 €

GEBRATENER HOKKAIDOKÜRBIS

Rosenkohl, Portweinschalotten und Petersilienwurzel
Kartoffelpüree und Haselnussbutter
18,50 €

NUR ANANAS

karamellierte Stückchen, Crème, Gel und Sorbet
gebackene Rosmarin-Butterstreusel
7,50 €

Menüpreis 47,00 €

Die Mittagskarte gilt Dienstag bis Freitag 11 – 14 Uhr

MITTAGSKARTE

VORSPEISE

KÜRBIS-INGWER-CHILI-SÜPPCHEN

Kokosmilch, Kernöl und geröstete Kürbiskerne 7,00 €

ROTE BEETE

Scheiben von der Roten Beete mit Leinölvinaigrette
Pecorino und Pinienkerne 9,00 €

RAVIOLO

gefüllt mit Ragout vom deutschen Weideochsen
Zwiebelschmelze und Gewürzjoghurt 10,50 €

HAUPTGANG

GEBRATENER HOKKAIDOKÜRBIS

Rosenkohl, Portweinschalotten und Petersilienwurzel
Kartoffelpüree und Haselnussbutter 18,50 €

KABELJAU

Kabeljaufilet mit gebratener Blutwurst
Winzerkraut und Trauben 25,00 €

BRUST UND KEULE

von der Freilandgans
Grünkohl mit Speck und Sahne
Rotkraut und Semmelknödel 26,00 €

ROSA GEGRILLTES FLANKSTEAK

Rosmarinjus und Café de Paris Butter
Petersilienwurzel, Karotte, weiße Rübchen und Lauch 29,50 €

ZWEIERLEI VOM HIRSCH

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule
Karotte, Rotweinschalotte, Rosenkohl und Steinpilzpolenta 32,50 €

DESSERT

DREIERLEI SORBET

Mandarine, Holunderblüte und Cassis 7,00 €

CRÉME BRÛLÉE

Bratapfel-Vanilleeis 7,50 €