

# KLEINES MENÜ

## KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz und Karotte

Sellerie und Lauch

9,50 €

## ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Blumenkohl, Perlzwiebeln und Rote Beete

Lauch und Kartoffelstampf

25,00 €

## CRÉME BRÛLÉE

weißes Nougateis

7,50 €

**Menüpreis 39,00 €**

# WESTPHALENHOF-MENÜ

## RINDERTATAR

aus dem Filet geschnitten, Senfcrème und Malzbrot

Eigelb und Schalottenremoulade

gebackene Kapern und Rauchpaprikasauce

13,50 €

## TASCHENKREBSRISOTTO

klassisches Risotto mit Krustentierfond

Scherenfleisch vom Taschenkreb

14,00 €

## REHRAGOUT

weiße Buchenpilze

Knöpfe und Nussgremolata

*als Menüportion 17,50 €, als Hauptgang 25,50 €*

## SKREI

gebratenes Filet vom norwegischen Winterkabeljau

weiße Portweinsauce und Granny Smith

wilder Broccoli, Blumenkohl und lila Kartoffeln

*als Menüportion 19,00 €, als Hauptgang 27,00 €*

## KLEINE KÄSEAUWAHL

Epoisses, Dzuigas, Blue Stilton, Soignon und Tomme de Savoie

hausgemachter Feigensenf und Früchtebrot

9,00 €

## DREIERLEI SORBET

Mango, Pampelmuse und grüner Apfel

7,50 €

**Menüpreis 76,00 €**

# GOURMET-MENÜ

## JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Salbei und Pancetta  
Vanille-Erbсен und Passionsfruchtessig

14,00 €

## KRÄUTERRÜHREI UND AAL

aus Zeißiger Eiern mit geräuchertem Aal  
Crème fraiche und Forellenkaviar

13,00 €

## SURF & TURF

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

*als Menüportion 29,50 €, als Hauptgang 37,50 €*

## NOUGAT

Marmorkuchen, karamellierte Banane, Sesamknusper  
Nougatmousse und Eierliköreis

8,50 €

***Menüpreis 62,00 €***

# VEGETARISCHES MENÜ

## AVOCADOSALAT UND MANGO

marinierte Avocado und Mango mit Maracujaessig  
Rucola und karamellierte Nüsse

10,00 €

## CURRY-BLUMENKOHL-SÜPPCHEN

Crostini mit Sauce Rouille  
flüssige Petersilie

7,00 €

## ZIEGENKÄSERAVIOLI

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Feigen  
Thymian-Butter und grüne Oliven

10,00 €

## KRAUT UND RÜBEN

gebratene Trüffelkartoffeln, Spitzkohl und Rahmwirsing  
wilder Broccoli, Jonagold und frischer Merrettich

*als Menüportion 14,50 €, als Hauptgang 18,50 €*

## GRIECHISCHER JOGHURT

Honig mit Knuspernuss  
Kalamansi-Zitrone, Papaya und Kresse

7,50 €

***Menüpreis 46,00 €***

# MITTAGSKARTE

## VORSPEISEN

### CURRY-BLUMENKOHL-SÜPPCHEN

Crostini mit Sauce Rouille  
flüssige Petersilie

7,00 €

### KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz und Karotte  
Sellerie und Lauch

9,50 €

### JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Salbei und Pancetta  
Vanille-Erbсен und Passionsfruchtessig

14,00 €

## KLEINE GERICHTE

### KRAUT UND RÜBEN

gebratene Trüffelkartoffeln, Spitzkohl und Rahmwirsing  
wilder Broccoli, Jonagold und frischer Merrettich

14,50 €

### REHRAGOUT

weiße Buchenpilze  
Knöpfe und Nussgremolata

17,50 €

## HAUPTGANG

### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Blumenkohl, Perlzwiebeln und Rote Beete  
Lauch und Kartoffelstampf

25,00 €

### SKREI

gebratenes Filet vom norwegischen Winterkabeljau  
weiße Portweinsauce und Granny Smith  
wilder Broccoli, Blumenkohl und lila Kartoffeln

27,00 €

### SURF & TURF

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

37,50 €

## DESSERT

### DREIERLEI SORBET

Mango, Pampelmuse und grüner Apfel

7,50 €

### CRÉME BRÛLÉE

weißes Nougateis

7,50 €