

KLEINES MENÜ

KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz und Karotte

Sellerie und Lauch

10 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Blumenkohl, Perlzwiebeln und Rote Beete

Lauch und Kartoffelstampf

26 €

CRÉME BRÛLÉE

weißes Nougateis

7 €

Menüpreis 40 €

WESTPHALENHOF-MENÜ

RINDERTATAR

aus dem Filet geschnitten, Senfcrème und Malzbrot

Eigelb und Schalottenremoulade

gebackene Kapern und Rauchpaprikasauce

15 €

TASCHENKREBSRISOTTO

klassisches Risotto mit Krustentierfond

Scherenfleisch vom Taschenkreb

14 €

REHRAGOUT

weiße Buchenpilze

Knöpfele und Nussgremolata

als kleine Portion 19 €, als Hauptgang 27 €

SKREI

gebratenes Filet vom norwegischen Winterkabeljau

weiße Portweinsauce und Granny Smith

wilder Broccoli, Blumenkohl und Drillinge

als kleine Portion 19 €, als Hauptgang 27 €

KLEINE KÄSEAUWAHL

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

hausgemachter Feigensenf und Früchtebrot

9 €

DREIERLEI SORBET

Mango, Pampelmuse und grüner Apfel

7 €

Menüpreis 79 €

GOURMET-MENÜ

JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Salbei und Pancetta
Vanille-Erbсен und Passionsfruchtessig
14 €

GERÄUCHERTER AAL UND EI

Kräuterrührei mit Aalfilet
Crème fraiche und Forellenkaviar
13 €

SURF & TURF

gebratene Riesengarnele aus Wildfang und gegrilltes Rinderfilet
Krustentierbutter und Pak Choi, bunte Möhren und Rosmarinpolenta
als kleine Portion 30 €, als Hauptgang 38 €

NOUGAT

Marmorkuchen, karamellierte Banane, Sesamknusper
Nougatmousse und Eierliköreis
8 €

Menüpreis 62 €

VEGETARISCHES MENÜ

AVOCADOSALAT UND MANGO

marinierte Avocado und Mango mit Maracujaessig
Rucola und karamellierte Nüsse
11 €

CURRY-BLUMENKOHL-SÜPPCHEN

Crostini mit Sauce Rouille
flüssige Petersilie
7 €

ZIEGENKÄSERAVIOLO

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Feigen
Thymian-Butter und grüne Oliven
10 €

KRAUT UND RÜBEN

in Butter geschwenkte Kartoffeln, Spitzkohl und Rahmwirsing
wilder Broccoli, Jonagold und frischer Meerrettich
als kleine Portion 15 €, als Hauptgang 19 €

GRIECHISCHER JOGHURT

Honig mit Knuspernuss
Kalamansi-Zitrone, Papaya und Kresse
7 €

Menüpreis 47 €

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

CURRY-BLUMENKOHL-SÜPPCHEN

Crostini mit Sauce Rouille
flüssige Petersilie

7 €

KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz und Karotte
Sellerie und Porree

10 €

JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Salbei und Pancetta
Vanille-Erbesen und Passionsfruchtessig

14 €

KLEINE GERICHTE

KRAUT UND RÜBEN

in Butter geschwenkte Kartoffeln, Spitzkohl und Rahmwirsing
wilder Broccoli, Jonagold und frischer Meerrettich

15 €

REHRAGOUT

weiße Buchenpilze
Knöpfe und Nussgremolata

19 €

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Blumenkohl, Perlzwiebeln und Rote Beete
Lauch und Kartoffelstampf

26 €

SKREI

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

27 €

SURF & TURF

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

38 €

DESSERT

DREIERLEI SORBET

Mango, Pampelmuse und grüner Apfel

7 €

CRÉME BRÛLÉE

weißes Nougateis

7 €