

DAS KURZE MENÜ

GEBACKENES ZEISSIGER EI

wachsweiches Ei in Pankomehl gebacken mit Zucchini
Spinatcreme, Möhren und weiße Portweinsauce
10 €

ROASTBEEF

rosa gegrilltes Platinum-Roastbeef
grüner Pfeffer, wilder Brokkoli und Buschbohnen
Mais, Lauch und Minipaprika
als kleine Portion 27 €, als normale Portion 33 €

CRÉME BRÛLÉE

Karamelleis
8 €

Menüpreis 41 € *Roastbeef als kleine Portion*
Menüpreis 46 € *Roastbeef als normale Portion*

WESTPHALENHOF-MENÜ

VITELLO TONNATO

dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalb mit Thunfischsauce
Rucola und gebackene Kapern
13 €

GARNELE UND ERBSEN

gebratene Garnele und gebackene Praline
Gurken, Erbsen und Krustentiermayonnaise
13 €

KLEINES RINDERBÄCKCHEN

geschmortes kleines Rinderbäckchen mit Selleriepüree
Spargelbrokkoli und Perlzwiebeln
13 €

KROSS GEBRATENER SAIBLING

mit pikantem Paprika - Chorizofond
Spaghetti aus Süßkartoffel, Rettich und Zucchini
Tomatensugo und Petersiliencrème
als kleine Portion 19 €, als normale Portion 27 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Epoisses, Dzuigas, Gorgonzola, Soignon und Cheddar
hausgemachter Feigensenf und Früchtebrot
9 €

DREIERLEI SORBET

Limone, Kirsche und Sauerampfer
7 €

Menüpreis 70 € (Saibling als kleine Portion)

GOURMET-MENÜ

BOUILLABAISSE

kräftiger Safranfond mit Sauce Rouille
Garnele und Miesmuschel, Knurrhahn, Meerbarbe und Dorade
14 €

JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Selleriecrème
Jaipur-Curryschaum
nur als kleine Portion 12 €

LAMMKARREE

Rosa gebratenes Karree und geschmorte Keule mit Thymianjus
grüne und weiße Bohnen, Karotte und Zucchini
als Menüportion 27 €, als Hauptgang 33 €

STRAWBERRY CHEESECAKE

Vanille-Käsekuchen mit Mandelkeks
Sabrinas Walderdbeeren und Sorbet
9 €

Menüpreis 58 € (Lamm als kleine Portion)

VEGETARISCHES MENÜ

LAUWARMER SPINATSALAT

Limonen-Honig-Dressing, Pinienkerne und goldene Rosinen
geraspeltes Eigelb
9 €

BURRATA

Tomatensalat mit grünen und schwarzen Oliven
gekühlte Tomatensuppe und junger Basilikum
13 €

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Senfsauce und Cornichons
alter Allgäuer Bergkäse
10 €

TOMATENRISOTTO

Fregola Sarda - sardische Kugelnudeln mit Tomatensugo
gebratene Artischocke und Parmesanchip
nur als kleine Portion 13 €

KOKOS - MANGO - LIMONE

Leichtes Sommerdessert mit Mango
Kokos-Cremeux und Limonensorbet
9 €

Menüpreis 50 €

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalb mit Thunfischsauce
Rucola und gebackene Kapern 13 €

BOUILLABAISSE

kräftiger Safranfond mit Sauce Rouille
Garnele und Miesmuschel, Knurrhahn, Meerbarbe und Dorade 14 €

LAUWARMER SPINATSALAT

Limonen-Honig-Dressing, Pinienkerne und goldene Rosinen
geraspeltes Eigelb 9 €

KLEINER HAUPTGANG

BURRATA

sahniger Mozzarella, Tomatensalat mit grünen und schwarzen Oliven
gekühlte Tomatensuppe und junger Basilikum 13 €

SCHAKSCHUKA

kräftiges Tomaten-Paprika-Ragout mit Ei
Ziegenkäse, Koriander und Sesambrot 14 €

HAUPTGANG

KROSS GEBRATENER SAIBLING

mit pikantem Paprika - Chorizofond
Spaghetti aus Süßkartoffel, Rettich und Zucchini
Tomatensugo und Petersiliencrème 27 €

LAMMKARREE

Rosa gebratenes Karree und geschmorte Keule mit Thymianjus
grüne und weiße Bohnen, Karotte und Zucchini 33 €

ROASTBEEF

rosa gegrilltes Platinum-Roastbeef
grüner Pfeffer, wilder Brokkoli und Buschbohnen,
Mais, Lauch, Minipaprika und Kartoffelgratin 33 €

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

Karamelleis 8 €

DREIERLEI SORBET

Limone, Kirsche und Sauerampfer 7 €