

DAS KURZE MENÜ

JAKOBSMUSCHELN

gebratene Jakobsmuscheln mit Selleriecrème
Jaipur-Curryschaum
12,00 €

SCHWARZFEDERHUHN

lackierte Brust vom Schwarzfederhuhn mit Morchelrahm
Honig-Salbei-Möhrchen, Zucchini und Petersilienwurzel
22,00 €

CRÈME BRÛLÉE

Latte-Macchiato-Eis
7,50 €

Menüpreis 39,00 €

WESTPHALENHOF-MENÜ

BOUILLABAISSE

kräftiger Safranfond mit Sauce Rouille
Garnele und Miesmuschel, Knurrhahn, Meerbarbe und Dorade
13,50 €

TORTELLINI MIT LAMMRAGOUT

kleine Nudelteigtaschen gefüllt mit Lammragout
Tomaten-Paprikafond und Auberginencreme
9,00 €

ROTBARSCH

in Zitronenbutter gebratenes Filet vom Rotbarsch
lauwarmer Bulgursalat mit Zuckerschote, Paprika und Curry
als Menüportion 17,50 €, als Hauptgang 25,00 €

KALBSBLANKETT

helles Ragout von der Kalbsbrust mit Möhrchen und Champignons
Kartoffelpüree
als Menüportion 17,50 €, als Hauptgang 25,00 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Epoisses, Dzuigas, Blue Stilton, Soignon und Tomme de Savoie
hausgemachter Feigensenf und Fruchtbrot
9,00 €

DREIERLEI SORBET

Sauerkirsche, Limone und Johannisbeere
7,50 €

Menüpreis 70,00 €

GOURMET-MENÜ

VITELLO TONNATO

Carpaccio vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce
Rucola und gebackene Kapern
13,00 €

GEGRILLTER PULPO

Pappardelle mit Tomate, Rucola und Knoblauch
Basilikumpesto und Grana Padano
als Menüportion 17,50 €, als Hauptgang 25,00 €

ROASTBEEF

rosa gegrilltes Platinum-Roastbeef
grüner Pfeffer, Kräuterseitling und Buschbohnen
Mais, Lauch und Minipaprika
als Menüportion 27,50 €, als Hauptgang 33,50 €

HIMBEERTÖRTCHEN

Bananenbiscuit und Limoncello-Parfait
Himbeere, Vanille und Melisse
8,50 €

Menüpreis 62,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

ZIEGENFRISCHKÄSE

Ziegenfrischkäse mit Lavendelcrème
gerösteter Pumpernickel und Tomatensorbet
8,00 €

BÜFFELMOZZARELLA

Tomatensalat mit grünen und schwarzen Oliven
gekühlte Tomatensuppe und junger Basilikum
12,00 €

GEBACKENES ZEISSIGER EI

wachsweiches Ei in Pankomehl gebacken mit Zucchini
Spinatcreme, Möhren, Fingermais und weiße Portweinsauce
10,00 €

PICCATA MILANESE VOM AUSTERNSEITLING

Seitlinge mit Ei und Grana Padano paniert
Tagliatelle mit Tomatenschmelze
als Menüportion 13,00 €, als Hauptgang 19,00 €

SCHAFSJOGHURT PANNA COTTA

Limonencreme und Waldbeeren
Rote Grütze Sorbet
9,50 €

Menüpreis 48,00 €

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Carpaccio vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce
Rucola und gebackene Kapern 13,00 €

BOUILLABAISSE

kräftiger Safranfond mit Sauce Rouille
Garnele und Miesmuschel, Knurrhahn, Meerbarbe und Dorade 13,50 €

ZIEGENFRISCHKÄSE

Ziegenfrischkäse mit Lavendelcrème
gerösteter Pumpernickel und Tomatensorbet 8,00 €

KLEINER HAUPTGANG

BÜFFELMOZZARELLA

Tomatensalat mit grünen und schwarzen Oliven
gekühlte Tomatensuppe und junger Basilikum 12,00 €

PICCATA MILANESE VOM AUSTERNPILZ

Austernseitlinge mit Ei und Grana Padano paniert
Tagliatelle mit Tomatenschmelze 13,00 €

HAUPTGANG

SCHWARZFEDERHUHN

lackierte Brust vom Schwarzfederhuhn mit Morchelrahm
Honig-Salbei-Möhren, Zucchini und Petersilienwurzel 22,00 €

ROTBARSCH

in Zitronenbutter gebratenes Filet vom Rotbarsch
lauwarmer Bulgursalat mit Zuckerschote, Paprika und Curry 25,00 €

ROASTBEEF

rosa gegrilltes Platinum-Roastbeef
grüner Pfeffer, Kräuterseitling und Buschbohnen,
Mais, Lauch und Minipaprika 33,50 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Latte-Macchiato-Eis 7,50 €

DREIERLEI SORBET

Sauerkirsche, Limone und Johannisbeere 7,50 €