

KLEINES MENÜ

GRÜNER SPARGEL UND ZIEGENKÄSE

grüner Spargelsalat mit Himbeerdressing
karamellisierter Ziegenkäse und Serranoschinken
11,00 €

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

Petersilienwurzelcrème mit Karotte, Sellerie und Kohlrübe
Pilze und Kartoffelbaumkuchen
25,50 €

CRÉME BRÛLÉE

Karamelleis
7,50 €

Menüpreis 41,00 €

WESTPHALENHOF-MENÜ

SEHR GUTE BRÛHE

kräftige Geflügelbrühe mit Rinderzunge und Chinakohl
Shii-Take, Sojasprossen, Thai-Chili und Koriander
9,50 €

GARNELE UND ERBSEN

gebratene Garnele und gebackene Praline
Gurken, Erbsen und Krustentiermayonnaise
13,50 €

COQ AU VIN

Hähnchenragout in Rotwein geschmort
Papardelle und weiße Buchenpilze
Rettichkresse
12,50 €

KROSS GEBRATENER SAIBLING

mit pikantem Paprika - Chorizofond
Spaghetti aus Süßkartoffel, Möhren und Sellerie
Tomatensugo und Petersiliencrème
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

Sauerampfer, Passionsfrucht und Rhabarber
7,50 €

Menüpreis 67,00 €

GOURMET-MENÜ

KALBSBÄCKCHEN

geschmortes kleines Kalbsbäckchen mit Selleriepüree
Spargelbrokkoli und Perlzwiebeln

13,50 €

ISLAND-LACHS SUPRÊME

in Olivenöl konfiertes Lachsfilet mit Bärlauchjus
Crostiti mit Urmöhre, Kartoffel und Aioli

als Menüportion 16,50 €

LAMMKARREE

Rosa gebratenes Karree und geschmorte Keule mit Thymianjus
grüne und weiße Bohnen, Karotte und grüner Spargel

als Menüportion 27,00 €, als Hauptgang 33,00 €

VANILLA CHEESECAKE UND RHABARBER

Vanille-Käsekuchen mit Mandelkeks
Rhabarber und Sorbet

8,50 €

Menüpreis 61,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

LAUWARMER SPINATSALAT

Limonen-Honig-Dressing, Pinienkerne und goldene Rosinen

8,50 €

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Zwiebel-Senf-Sauce und Cornichon
alter Allgäuer Bergkäse

8,50 €

EI BENEDICT

pochiertes Ei mit Röstbrot
gegrillte Paprika, Avocado und Sauce Hollandaise

9,50 €

GRÜNER SPARGEL UND BÜFFELMOZZARELLA

Linguine und Zitronensauce

als Menüportion 14,50 €

SCHAFSJOGHURT PANNA COTTA

Limonencreme und Waldbeeren

Rote Grütze Sorbet

9,50 €

Menüpreis 47,00 €

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

GRÜNER SPARGEL UND ZIEGENKÄSE

grüner Spargelsalat mit Himbeerdressing
karamellierter Ziegenkäse und Serranoschinken 11,00 €

SEHR GUTE BRÜHE

kräftige Geflügelbrühe mit Rinderzunge und Chinakohl
Shii-Take, Sojasprossen, Thai-Chili und Koriander 9,50 €

LAUWARMER SPINATSALAT

Limonen-Honig-Dressing, Pinienkerne und goldene Rosinen 8,50 €

KLEINE GERICHTE

KALBSBÄCKCHEN

geschmortes kleines Kalbsbäckchen mit Selleriepüree
Spargelbrokkoli und Perlzwiebeln 13,50 €

GRÜNER SPARGEL UND BÜFFELMOZZARELLA

Linguine und Zitronensauce 14,50 €

HAUPTGANG

KROSS GEBRATENER SAIBLING

mit pikantem Paprika - Chorizofond
Spaghetti aus Süßkartoffel, Möhren und Sellerie
Tomatensugo und Petersiliencreme 27,00 €

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

Petersilienwurzelcreme mit Karotte, Sellerie und Kohlrübe
Pilze und Kartoffelbaumkuchen 25,50 €

LAMMKARREE

Rosa gebratenes Karree und geschmorte Keule mit Thymianjus
grüne und weiße Bohnen, Karotte und grüner Spargel 33,00 €

DESSERT

DREIERLEI SORBET

Sauerampfer, Passionsfrucht und Rhabarber 7,50 €

CRÉME BRÛLÉE

Karamelleis 7,50 €