

KLEINES MENÜ

SCHWEINEBAUCH

zarter Schweinebauch mit krosser Haut
Pak Choi, Soja, Sesam, Chili und Ingwer
13 €

OCHSENSCHULTER

kräftig im Rotweinsud geschmort
Wurzelgemüseperlen, grünes Erbsen-Kartoffel-Püree
gebratene Gänseleber
als kleine Portion 19 €, als große Portion 25 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCHKE

dunkler Bisquit, Kirschcrème und Kirschwasser
Schokolade
9 €

Menüpreis 38 € *Ochsenschulter als kleine Portion*

Menüpreis 44 € *Ochsenschulter als große Portion*

WESTPHALENHOF-MENÜ

CARPACCIO

hauchdünn aus dem Rinderfilet mit Balsamessig
Rauke, Grana Padano und Knoblauchbrot
13 €

RIGATONI MEZZO CARBONARA

dicke Röhrenpasta mit Speck, Eigelb und Grana Padano
8 €

KÖNIGSBERGER KLÖPSE

feingewiegtes Kalb mit Kapern
Rote Beete und Kartoffelpüree
als kleine Portion 14 €, als große Portion 20 €

ZANDERFILET

kross auf der Haut gebraten und Fenchel mit Beurre blanc
Romanesco und Risotto
als kleine Portion 21 €, als große Portion 27 €

KLEINE KÄSEAUSWAHL

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

DREIERLEI SORBET

Blaubeere, Sanddorn und Himbeere
7 €

Menüpreis 69 €

GOURMET-MENÜ

BLACK TIGER GARNELEN

Chorizo, Blumenkohl und Jalapenoschaum

13 €

KABELJAU MIT KRÄUTER-BRÖSEL-BUTTER

gebratenes Kabeljaufilet mit pikantem weißen Bohneneintopf

Salsiccia, Tomaten, Staudensellerie und Schnittlauch

nur als kleine Portion 19 €

ROSA GEGRILLTES RINDERFILET

Thymiansauce, weiße Buchenpilze und gebratener Mais

Petersiliencrème, Porree und dicke Fritten

als kleine Portion 30 €, als große Portion 37 €

CRÉME BRÛLÉE

Espresso-Krokant-Eis

7 €

Menüpreis 65 €

VEGETARISCHES MENÜ

SÜPPCHEN VON DER SÜSSKARTOFFEL

Wirsing und Koriander, Kokosmilch und Curry

Chili-Croutons

7 €

KLEINE GEMÜSELASAGNE

Hokkaidokürbis, Zucchini und Shiitake Pilze

Parmesanschaum und Rote Rettich Kresse

nur als kleine Portion 10 €

ROTES LINSENCURRY

Rote Linsen und Hokkaidokürbis mit Madras-Curry

Spitzkohl und Limonenjoghurt

nur als kleine Portion 10 €

GNOCCHI UND GORGONZOLA

Spinatgnocchi mit Williams-Christ-Birne

Gorgonzola, Walnuß und Ruccola

nur als kleine Portion 12 €

KAROTTENKUCHEN

Karotte als Gel, Crème und kandiert

Frischkäse-Eis

8 €

Menüpreis 44 €

MITTAGSKARTE

VORSPEISE

SÜPPCHEN VON DER SÜSSKARTOFFEL

Wirsing und Koriander, Kokosmilch, Curry und Chili-Croutons 7 €

SCHWEINEBAUCH

zarter Schweinebauch mit krosser Haut
Pak Choi, Soja, Sesam, Chili und Ingwer 13 €

CARPACCIO

vom Rinderfilet mit Balsamessig
Rauke, Grana Padano und Knoblauchbrot 13 €

KLEINES GERICHT

GNOCCHI UND GORGONZOLA

Spinatgnocchi mit Williams-Christ-Birne
Gorgonzola, Walnuß und Ruccola 12 €

KABELJAU UND CASSOULET

gebratenes Kabeljaufilet mit pikantem weißen Bohneneintopf
Salsiccia, Tomaten, Staudensellerie und Schnittlauch 19 €

HAUPTGANG

KÖNIGSBERGER KLÖPSE

feingewiegtes Kalb mit Kapern, Rote Beete und Kartoffelpüree 20 €

OCHSENSCHULTER

kräftig im Rotweinsud geschmort mit Wurzelgemüseperlen
grünes Erbsen-Kartoffel-Püree und Gänselebermousse 25 €

ZANDERFILET

kross auf der Haut gebraten, Fenchel mit Beurre blanc
Romanesco und Risotto 27 €

DESSERT

DREIERLEI SORBET

Blaubeere, Sanddorn und Himbeere 7 €

CRÉME BRÛLÉE

Espresso-Krokant-Eis 7 €