

Aperitif-Empfehlungen

ERDBEER-SECCO mit frischen Erdbeeren serviert. Prickelnde Lebensfreude pur!

LIMBERI SECCO >alkoholfrei< Fruchtige Himbeere trifft erfrischende Limette.
Mit würzigem Ingwer und der Kräuternote des Rosmarin.

Glas 5.90 €

Herbstfreuden



Menüempfehlung im September

Salatvariationen mit Kürbis-Chutney & Gorgonzolakäse,
Rote Bete und karamelierten Walnüssen
an Honig-Senf-Vinaigrette

Apfel-Sellerie-Cremesuppe
mit gebratenem Entenbrüstchen

Zarter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahmsauce
mit Rotkohl & hausgemachten Serviettenknödel

„Panna cotta“ von gebrannten Mandeln
mit warmen Zimtpflaumen

Menü in vier Gängen: 43.90 €

Menü in drei Gängen: 39.90 €

Alleiniger Menü-Hauptgang: 25.90 €

Immer wieder mittwochs ist Menütag!

Wir servieren Ihnen unser JAHRESZEITEN-MENÜ für ZWEI
zum Aktionspreis von 79.00 Euro inkl. einer erlesenen Flasche Wein.

Suppen & Vorspeisen

Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit gebratenen Entenbrüstchen	6.50 €
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Croutons	6.90 €
Westfälische Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen & Gemüsestreifen	5.50 €
Kleiner sommerlicher Vorspeisensalat an Orangen-Senf-Vinaigrette	8.50 €
Sechs Datteln im Speckmantel gebraten, an kleinem Salatbouquet	7.90 €
„ Vitello tonnato “ Scheiben vom zarten Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise und Rucola	10.90 €
Zweierlei Bruschetta mit mediterranen Gemüsen, Oliven & Schafskäse, mit Basilikum Pesto & Strauchtomaten an kleinem Salatbouquet	9.50 €
Milder Ziegenfrischkäse mit Wildblütenhonig & Nuss-Pesto gratiniert an Mango-Ingwer-Chutney und Wildkräutersalat	10.90 €
Parfait von der Räucherforelle im Lachsmantel mit Wasabimousse Wildkräutersalat und Wachtelei	10.90 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Wachtelei & gehobeltem Parmesan	11.50 €
Vorspeisenvielfalt > von allem etwas < Mariniertes Gemüse & frische Pfifferlinge in Kräuterbutter geschmort Forellenparfait im Lachsmantel mit Wasabimousse Büffelmilchmozzarella mit Kirschtomaten und frischer Mango, Datteln im Speckmantel & gratinierter Ziegenfrischkäse mit Mango-Chutney Bruschetta „mediterran“, & Wildkräutersalat an Orangen-Senf-Vinaigrette	16.90 €

Hauptgerichte mit Fisch & Fleisch

Gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen an leichter Rieslingsauce,
mit Curry-Spitzkohl und Kartoffel-Lauch-Strudel 26.90 €

Norwegischer Fjordlachs in Limonen-Butter gebraten,
mit mediterranen Schmorgemüsen und Basilikum-Gnocchi 25.90 €

KIKOK Hähnchenbrustfilet „*Supreme*“ an fruchtiger Waldbeer-Jus
mit Mango-Risotto und Gemüse der Saison in Olivenöl geschmort 23.90 €

Das KIKOK HÄHNCHEN wird durch engagierte Landwirte nach festgelegten
Anforderungen aufgezogen, d.h.: viel Platz zum Laufen und Scharren im Stroh,
und Aufzucht ohne Medikamente und Leistungsförderer!

Schweinefilet *>im Ganzen rosa gebraten<*
mit Wiesenchampignons in Sauerrahmsauce,
Sommergemüse aus der Pfanne & Kartoffelkroketten 24.90 €

Wildschweinbraten mit geschmorten Pfifferlingen an Wacholderrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison 25.90 €

Rinderfilet *>vom Black Angus<* mit geschmorten Wiesenchampignons
an Cognac-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Salaten der Saison 28.90 €

Für die Großen von Morgen!

Drei Reibeplätzchen mit Apfelmus 6.90 €

Hausgemachte Spätzle mit brauner Sauce 5.90 €

Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Gemüse und Pommes frites 8.90 €

Frische Pfifferlinge, Vegetarisches und knackige Sommersalate

Kürbis-Ravioli mit geschmortem Hokkaido-Kürbisgemüse frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan	18.90 €
Hausgemachte Spätzle mit frischen Pfifferlingen in Wacholderrahmsauce und Sommersalat	16.90 €
Hausgemachte Semmelknödel <i>„vegetarisch“</i> mit frischen Pfifferlingen in Wacholderrahmsauce und Sommersalat	16.90 €
Kartoffel-Lauch-Strudel an leichter Rieslingsauce mit Sommergemüse in der Pfanne geschmort und Rucola	18.90 €
BIO Rosmarin-Ofenkartoffeln in der Schale, mit Kräuter-Sauerrahm, geschmorten Wiesenchampignons und bunten Sommersalaten	17.90 €
Feinschmeckersalat <i>„mit Fleisch“</i> Sommerliche Salatvielfalt mit marinierten Gemüsen und gebratenen Filetstreifen vom „Black Angus“ an Joghurt-Kräuter-Vinaigrette	18.90 €
Bunte Salatvielfalt <i>„mit Fisch“</i> Sommersalat mit Sommerfrüchten, geschmorten Pfifferlingen, Wachtelei und gebratenem Lachsfilet an Orangen-Senf-Vinaigrette	17.90 €
Bunte Salatvielfalt <i>„Vegetarisch“</i> Sommersalat mit Sommerfrüchten, geschmorten Pfifferlingen und gebackenem Ziegenfrischkäse an Orangen-Senf-Vinaigrette	17.90 €

Dessert

Vanillecreme „Bellini“ mit Pfirsichpüree und Holunderblüten-Zabaglione 7.90 €

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangopüree und Himbeeren 7.90 €

Mousse au chocolat von der Valrhonachokolade
mit frischen Sommerfrüchten 8.90 €

„Panna cotta“ von gebrannten Mandeln mit warmen Zimtpflaumen 8.90 €

„Schokoladenmalheur“

Lauwarmes Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern,
serviert mit Eiskrem „Stracciatella“ 9.50 €

Für Unentschlossene! *Dreierlei im Glas serviert!*

Mousse au chocolat von der Valrhonachokolade
Vanillecreme „Bellini“ mit Pfirsichpüree und Holunderblüten-Zabaglione
Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangopüree und Himbeeren 9.50 €

„Kleiner Italiener“ *Der geht immer!*

Große Kugel Eiskrem „Stracciatella“ mit Schokoladensauce,
Mandelcantuccini und eine Tasse Cappuccino 4.90 €

Cappuccino	2.50 €
Espresso	2.30 €
Tasse Café Crème	2.20 €
Großes Glas Latte Macchiato	3.00 €
Große Tasse Milchkaffee	3.50 €

Aperitif Empfehlung

PROSECCO APEROL SPRITZ Azienda Vinicola „IL TRALCIO“ Venetien	6.50 €
HUGO mit Prosecco & Holunderblütensirup, Limette & frischer Minze	6.50 €
RIESLINGSEKT „Hausmarke“ Brut Niederkirchener Weinmacher/Pfalz	5.90 €

Alkoholfreies

LIMBERI SECCO Fruchtige Himbeere trifft erfrischende Limette mit würzigem Ingwer und der Kräuternote des Rosmarin.	5.90 €
--	--------

LÜTTS LANDLUST „Volle Pulle Heimat“ als Schorle >Rhabarber, Holunderblüte oder Rote Früchte<	2.90 €
--	--------

Frisch gezapft vom Fass

Rolnick Pilsener Feinherbes Premium Pilsener 4,8% Vol. Alk.	0,3l	3.20 €
Weizen Franziskaner Frisch-gezapftes & erfrischendes Hefe-Weissbier	0,5l 5.20 €	0,3l 3.20 €
Emsländer Braunbier Das malzwürzige und feinherbe Frischbier mit vollem Aroma aus der Brauerei Borchert in Lünne.	0,3l	3.30 €

WEISS- & ROSÉWEINE Karaffe 0,1 l 0,2 l

GRAUER BURGUNDER MOSAIK Weingut Köhler / Rheinhessen Trocken & fruchtig, mit feinem Apfelduft sowie Nuss- und Mandelaromen.	4.00 €	7.90 €
SAUVIGNON BLANC Buitenverwachting / Südafrika Trocken & würzig, mit typischem Stachelbeergeschmack und feinen Limettenaromen.	3.50 €	6.80 €
RIESLING BROGSITTER - Westhofener Riesling / Rheinhessen Halbtrockener Weißwein mit feinen klaren Anklängen vom reifen Pfirsich.	3.50 €	6.80 €
CHARDONNAY LES BORIES Weingut Joseph Castan / Languedoc Trocken, saftig, harmonisch, mit blumigen Aromen von Pfirsich & Aprikose.	3.50 €	6.80 €
2018er SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Weingut Borell Diehl Halbtrockener fruchtig-frischer Roséwein aus der Pfalz	3.50 €	6.80 €

ROTWEINE Karaffe 0,1 l 0,2 l

KOONUNGA HILL Penfolfs Ein wunderbar ausbalancierter Shiraz Cabernet mit eleganter Aromen-Vielfalt und toller Schokoaldennote im Nachhall.	4.00 €	7.90 €
PRIMITIVO DON COSIMO Salento IGP Cantine Due Palme / Apulien Trockener, fruchtiger und sehr harmonischer Rotwein mit sanftem Tannin.	3.80 €	7.50 €
MERLOT LES BORRIES Weingut Joseph Castan / Languedoc Trockener Rotwein mit Himbeer-Erdbeer-Noten und leichten Rosmarinaromen.	3.50 €	6.80 €