

Aperitif-Empfehlung

PROSECCO APEROL SPRITZ Azienda Vinicola „IL TRALCIO“ Venetien	6.90 €
HUGO mit Prosecco & Holunderblütensirup, Limette & frischer Minze	6.90 €
LILLET blanc mit Schweppes Russian Wildberry und eisgekühlten Beerenfrüchten	6.50 €
ERDBEER-SECCO - <i>prickelnder Lebensfreude pur ...</i> mit frischen Erdbeeren und Minze serviert!	6.50 €
LIMBERI-SECCO - <i>die alkoholfreie Variante!</i> Fruchtige Himbeere trifft erfrischende Limette mit würzigem Ingwer und der Kräuternote des Rosmarins!	6.50 €

Menüempfehlung im August

Fruchtiger Sommergemüse-Salat mit korsischem Schafskäse

Pfifferlings-Cremesüppchen mit Rosmarin-Crêtons

Zarte Kalbsbäckchen in Barolosauce geschmort,
mit Ingwer-Möhrrchen und Kräuter-Kartoffelpürrée

Crème „brûlée“ mit Himbeer-Sahne-Eiscreme
& frischen Sommerfrüchten

Menü in vier Gängen: 47.90 €

Menü in drei Gängen: 41.50 €

Alleiniger Hauptgang: 28.50 €

Immer wieder mittwochs ...

servieren wir Ihnen unser *Menü für Zwei* in vier Gängen

inkl. einer erlesenen Flasche Wein

zum Preis von 89.00 Euro

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Rosmarin-Crôutons	7.50 €
Cremesüppchen von Möhren & sonnengereifte Orangen mit mildem Ziegenkäse und gerösteten Mandeln serviert	7.90 €
Westfälische Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen, Eierstich & Gemüsestreifen	6.80 €

Vorspeisen

Sechs Datteln im Speckmantel gebraten, mit Wildkräutersalat	7.90 €
Jahreszeitlicher Vorspeisensalat mit marinierten Gemüsen an Orangen-Senf-Dressing	8.90 €
Zweierlei Bruschetta mit Basilikum-Pesto, Tomaten & Mozzarellakäse, mit méditerranen Gemüsen & Schafskäse an sommerlichem Salatbouquet	9.50 €
Milder Ziegenkäse mit Wildblütenhonig & Nuss-Pesto gratiniert an Mango-Ingwer-Chutney & Wildkräutersalat	11.50 €
Hausgebeizter Rehschinken & spanische Chorizo mit Cantaloupe- & Galia-Melone an sommerlichem Salatbouquet	12.50 €

Vorspeisenvielfalt > von allem etwas <

Kleines Cremesüppchen Gebackenes Risottobällchen mit Sweet-Chilisauce Melone mit Rehschinken & Chorizo Datteln im Speckmantel gebraten Tomaten-Bruschetta Mozzarellakäse mit Mango & Kirschtomaten Milder Ziegenkäse mit Wildblütenhonig an Mango-Ingwer-Chutney Mariniertes Sommergemüse Wildkräutersalat mit frischen Sommerfrüchten	19.80 €
--	---------

Hauptgerichte mit Fisch & Fleisch

Doradenfilet mit Chorizo & Tomaten-Salca,
mit méditerranen Gemüsen, Oliven & gebackenen Rosmarinkartoffeln 26.50 €

Aus artgerechter Tierhaltung!

KIKOK Hähnchenbrustfilet „Supreme“ an fruchtiger Waldbeeren-Jus
mit Sommergemüse aus dem Ofen und Mango-Risotto 26.90 €

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!
Mehr Infos unter: www.kikok.de

Aus hiesigen Jagdrevieren!

Zarter Rehbraten mit Wacholdersauce, Williamsbirnen & Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison 28.90 €

Filet vom Jungschwein mit Champignons in Sauerrahmsauce,
dazu Sommergemüse aus dem Ofen und Kartoffelkroketten 24.90 €

Zartes Kalbsbäckchen in Barolosauce geschmort,
mit Ingwer-Möhrrchen und Kräuter-Kartoffelpürrée 28.50 €

Züricher Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Black Angus“
mit Champignons in Wacholderrahm, Kartoffelrösti und Salaten der Saison 29.90 €

Rinderfilet vom „Black Angus“ unter der Senfkruste
an Cognac-Pfeffer-Sauce, mit frischen Pfifferlingen,
Kartoffelgratin und Salaten der Saison 36.90 €

Vegetarisches & Salate

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Salaten der Saison an Orangen-Senf-Vinaigrette	19.50 €
Kartoffelgnocchi mit méditerranen Gemüsen an Basilikum-Nuss-Pesto	18.90 €
Bio-Ofenkartoffeln mit Rosmarin, geschmorten Champignons, Sauerrahm mit frischen Kräutern und bunten Salaten	19.50 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Feige, mit Williamsbirnen, Granatapfelkernen & Walnüssen in Gorgonzolasauce	18.90 €
Sommersalat „ <i>Vegetarisch</i> “ Salatvariationen mit Sommerfrüchten, geschmorten Pfifferlingen & gebackenem Ziegenfrischkäse an Orangen-Senf-Vinaigrette	19.80 €
Sommersalat „ <i>mit Fisch</i> “ Salatvariationen mit Sommerfrüchten, geschmorten Pfifferlingen & gebratenem Lachsforellenfilet an Orangen-Senf-Vinaigrette	19.80 €
Feinschmeckersalat „ <i>mit Fleisch</i> “ Salatvariationen mit Sommerfrüchten, marinierten Gemüsen und KIKOK Hähnchenbrustfilet an Joghurt-Kräuter-Vinaigrette	19.80 €

Kleine Gerichte für die Großen von Morgen!

Drei Reibeplätzchen mit Apfelmus	6.90 €
Hausgemachte Spätzle mit brauner Sauce	6.90 €
Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Gemüse und Pommes frites	11.90 €

Dessert

Vanillecreme „Bellini“

mit Pfirsich-Pürrée & Holunderblüten-Riesling-Zabaglione 8.90 €

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangopürrée und Erdbeeren 8.90 €

Mousse au Chocolat von der Valrhonasschokolade

mit weißen Schokoladenraspeln, frischen Früchten und Hippengebäck 9.50 €

Parfait „*Halbgefrorenes*“ von der Nougatpraline im Baumkuchenmantel
und von gerösteten Haselnüssen mit heißen Himbeeren 9.50 €

„Schokoladenmalheur“

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

mit Bourbon-Vanilleeiscreme und frischen Erdbeeren 9.50 €

Für Unentschlossene! *Dreierlei im Glas serviert!*

Mousse au Chocolat von der Valrhonasschokolade

Vanillecreme „Bellini“ mit Pfirsichpürrée & Holunderblüten-Zabaglione

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Mangopürrée und frischen Erdbeeren 9.80 €

„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 *Cremá* 2.50 €

Großes Glas Latte Macchiato 3.00 €

Große Tasse Milchkaffee 3.50 €

Frisch gezapft vom Fass

ROLINCK PILSENER - feinherbes Premium Pilsener 4,8% Vol. Alk.	0,3l	3.50 €
EMSLÄNDER BRAUNBIER - das malzwürzige und feinherbe Frischbier mit vollem Aroma aus der Brauerei Borchert in Lünne.	0,3l	3.50 €

Weinempfehlung

Karaffe 0,2l

Selbstverständlich servieren wir Ihnen alle offenen Weine auch in der 0,1 l Karaffe!

GRÜNER SILVANER Weingut Markus Pfaffmann / Pfalz Frischer, trockener Weißwein mit feiner Frucht und wenig Säure.		7.90 €
GRAUER BURGUNDER MOSAIK Weingut Köhler / Rheinhessen Trocken, würzig, fruchtig, mit feinen Apfel- & Mandelaromen.		8.60 €
CHARDONNAY LES BORRIES Weingut Joseph Castan / Languedoc Trocken, saftig, harmonisch, mit blumigen Aromen von Pfirsich & Aprikose.		7.50 €
RIESLING feinherb vom Weingut Lang / Nahe Halbtrockener Weißwein mit feinen würzigen Aromen von Apfel & Pfirsich.		7.90 €
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Weingut Borell Diehl Halbtrockener fruchtig-frischer <i>Roséwein</i> aus der Pfalz		7.90 €
CABERNET SAUVIGNON Weingut LOS VASCOS Rothschild Lafite Kräftiger & harmonischer Rotwein mit kirschfruchtigen Noten und sanften Tanninen.		9.90 €
PRIMITIVO DON COSIMO Salento IGP Cantine Due Palme / Apulien. Trockener Rotwein mit verführerischen Aromen von reifen Waldfrüchten, würziger Nelke, Zimt und zarten Schokoladennoten.		7.90 €
MERLOT LES BORRIES Weingut Joseph Castan / Languedoc Trockener Rotwein mit Himbeer-Erdbeer-Noten und leichten Rosmarinaromen.		7.50 €