

Aktuelle Speisekarte

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

Vorspeisen /Zwischengänge

Winterlicher Blattsalat

kandierte Kumquats | geröstete Nüsse | eingelegte Radieschen klein 7,80 € / groß 9,80 €

- zusätzlich mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen klein 12,80 € / groß 14,80 €
- zusätzlich mit gratiniertem Ziegenkäse klein 12,80 € / groß 14,80 €

Rindertatar

Parmesan | Tiroler Schüttelbrot | Sardelle | Kaper | Ei 16,00 €

Kartoffelsuppe

Praline von der Kaninchenkeule 11,50 €

Wildconsommé

Ravioli mit Wild-Gröstl | Gemüseperlen 10,00 €

Hauptgänge

Spaghettoni

geräucherte Blumenkohl-Sauce | Onseni | Grünkohl 21,00 €

confierter Kabeljau à la Bordelaise

Brokkoli-Kruste | Spinat | Sushi-Reis-Bällchen 29,50 €

Entenbrust

Piemont-Haselnuss | Schwarzwurzel | geräucherte Kartoffel-Mousseline 31,00 €

geschmorte Kalbsbacke

Pastinaken-Mousseline | Fingermöhre im Kombublatt gegart | Yuzu-Hollandaise 28,50 €

Spanferkelrücken aus dem Münsterland

Erdartischoke | fermentierte Pfefferjus | Perigord-Trüffel | Zwetschge 29,00 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Zitrone | Kaper | Sardelle | Kopfsalat mit süßem Dressing 29,00 €

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten 9,90€

Haselnuss-Schnitte

Haselnussbiskuit | Ganache | Eis von weißer Valrhona-Schokolade 12,50 €

Ziegenkäse-Tartelette

Feigen- Confit | Honigeis 11,00 €