

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 überbackenem Ziegenkäse	klein 12,80 € / groß 14,80 €

Rindertatar

Parmesan-Creme Schwarzbrot-Chips Sardelle Kaper Ei	16,00 €
--	---------

Vitello Tonnato

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch Gelbflossen-Thunfisch Schüttelbrot Wildkräuter	17,50 €
--	---------

Kartoffelssuppe „Josef“

Nordseekrabben Brotcroûtons	11,50 €
-------------------------------	---------

Enten-Ramen

Soba-Nudeln eingelegtes Ei Pak Choi	11,00 €
---	---------

Hauptgänge

Pulled-Austernpilz-Burger (vegan)

eingelegte Zwiebel Blattsalat Chili-Cheese-Sauce Trüffel-Pommes-frites	24,00 €
--	---------

Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 300g) von Niehues aus Albersloh / NRW

wilder Brokkoli Risotto Nero Noilly-Prat-Schaum	29,50 €
---	---------

Steirisches Backhendl

lauwarmer Kartoffelsalat Feldsalat Kürbiskern-Vinaigrette Preiselbeeren	23,00 €
---	---------

Dry-aged Roastbeef

karamellisierter Lauch Pommes fondantes Café-de-Paris-Sauce	28,50 €
---	---------

Kotelett vom Landschwein

Kohlrabi-Gemüse Sellerie-Kartoffel-Mousseline Schwarzbier-Jus	27,00 €
---	---------

Wiener Schnitzel

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

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten	9,90€
---	-------

Valrhona-Variation

Mousse von Vollmilchschorle Zartbitter-Ganache heißer Schokoladen-Espuma Schokoladen-Chips Schokoladen-Eis	12,50 €
--	---------

Birnen-Charlotte

Birnen-Mousse eingelegte Portwein-Birne Baumkuchen Crème-Brûlée-Eis	13,00 €
---	---------