

Heimatkarte

Produkte aus heimischer Erzeugung möchten wir Ihnen in dieser Karte anbieten.
Ob auf eigenen Feldern geerntet oder beim Nachbarn aus nachhaltiger Zucht herangewachsen,
wir möchten Ihnen unser Münsterland näherbringen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit Produkten aus dem Münsterland - unserer Heimat - überzeugen können!

Gerne möchten wir Ihnen hier einige unserer regionalen Partner vorstellen:

Schweinefleisch: Biohof Spliethofe, Senden
Rindfleisch Angus: Familie Lintel-Höping, Senden
Rind und Ochse: Galloway Schulze Spüntrup, Lüdinghausen
Käse: Hafenkäserei Münster, Familie Söbbeke
Spargel, Beeren und Äpfel: hofeigener Anbau
Schinken: Schinken Hartmann, Beelen, Warendorf

Wir freuen uns, mit so starken Partnern der Region zusammen arbeiten zu dürfen!

Bärlauchtaschen Ricotta Spargel- Schalotten- Schaum <i>2015 Weingut Villa Huesgen, Enkirchener Steffensberg, Riesling, Kabinett, feinherb, Mosel</i>	12,00 € 3,90 € / 0,1l
Dicke Bohnen Schweinebauch Schmorzwiebeln Salzkartoffeln <i>Hövels Bier, Dortmund</i>	13,90 € 2,30 € / 0,2l
Hof- Sandwich Putenbrust Tomate Gurke Spargel- Mayonnaise Rauke	13,90 €
Kutschergulasch vom Gallowayrind Dunkelbiersauce münsterländer Bauernstuten <i>2015 Domaine Calmel & Joseph, Caramany, IGP, trocken, Languedoc</i>	14,50 € 4,60 € / 0,1l
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Kopfsalat <i>2016 Weingut Salomon-Undhof, Wieden & Berg, Grüner Veltliner, trocken, Kremstal, Österreich</i>	18,00 € 4,50 € / 0,1l

Spargel

500gr. hofeigener Stangenspargel Hollandaise zerlassene Butter neue Kartoffeln	15,50 €
auf Wunsch mit:	
rohem und gekochtem Schinken	+ 5,50 €
Kalbsschnitzel	+ 8,00 €
gebratenes Saiblingsfilet	+ 9,00 €

Weinempfehlungen zum Spargel:

<i>2018 Domaine Calmel & Joseph, Viognier, AOP, trocken, Languedoc</i>	3,00 € / 0,1l
<i>2017 Weinkellerei Meimberg, Wiesenbronner Wachhügel, Silvaner, trocken, Franken</i>	4,10 € / 0,1l

Die Liste der Allergene händigt Ihnen unser Servicepersonal gerne aus. Sollten Sie sonstige Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns einfach an.

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen.
Bei Fragen oder Anmerkungen haben wir immer ein offenes Ohr und stehen Rede und Antwort.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit!

Vorspeisen

Spargelsalat Beeren <i>2018 Weingut Richard Richter, Winninger Brückstück, Riesling, Kabinett, trocken, Mosel</i>	10,90 € 3,40 € / 0,1l
Flussbarsch Heidelbeere Gin <i>2017 Domaine Ostertag, Pinot blanc, trocken, Elsass</i>	12,90 € 5,20 € / 0,1l
Wachtelbrust Kamille Lärchenjus hofeigene Beeren Brot vom Sencha Tee <i>2017 Weingut Oliver Zeter, Pinot Noir, QbA, trocken, Pfalz</i>	13,90 € 5,50 € / 0,1l

Suppen

Cremesuppe Spargel	5,90 €
Essenz Geflügel	6,90 €

Zwischengerichte

Griesknödel Wiesenblüten Pilze	11,90 €
Risotto Spargel Flusskrebis <i>2017 In Due, Weißburgunder, Alto Adige, Italien, trocken</i>	12,00 € (klein) 16,00 € (groß) 3,50 € / 0,1l

Hauptgänge

Forellenfilet Spargel- Estragonrelish Möhren- Kerbelgratin Sauerampfer <i>2016 Hirschhorner Weinkontor Frank John, Buntsandstein Riesling, QbA, trocken, Pfalz</i>	21,90 € 5,90 € / 0,1l
Frikasse Schwarzfederhuhn Buttermilchbechamel Quinoa- Reisplätzchen <i>2017 Weinbaudomäne Schloss Johannisberg, Grünlack, Riesling, Rheingau</i>	23,50 € 5,90 € / 0,1l
Lammrücken Kräuterkruste Dörrtomaten- Gnocchis grüner Spargel Chorizo <i>2013 Domaine de Roches Neuves, „Terres Chaudes“, Saumur Champigny, trocken, Loire</i>	24,90 € 7,20 € / 0,1l
Rinderschaukel Rhabarber- Confit Süßkartoffel Pimpernelle Foie Gras <i>2015 Domaine Yann Chave, „Le Rouvre“, Crozes-Hermitage, trocken</i>	26,90 € 7,90 € / 0,1l

Dessert

Mohnschnitte, lauwarm Rhabarber Sorbet Lavendelbaiser Erdbeermark	9,50 €
Käseauswahl Brot	9,50 €
Dessert Variation klein	8,90 €
Dessert Variation	11,50 €

Zu unserer Dessertauswahl möchten wir Ihnen folgende Weine anbieten:

Griesel & Compagnie, Sauvignon blanc, extra brut, Bensheim, Hessische Bergstraße
6,90 € / 0,1l

Champagner Louis Roederer, Brut Premier, Reims
12,00 € / 0,1l