

Die Vorspeisen

marinierter Dorbaumer Spargel
mit Bellotaschinken, Eigelb und Kräuter 16,90 €

Clafoutis von der Kirschtomate
auf knackige Blattsalate und Tomaten-Senfkorngvinaigrette 14,90 €

gebratene Kalbsleber
mit Balsamico, Butterpüree und Zwiebel

Vorspeise 14,90 €
Hauptgericht 21,90 €

Bouillon von der Strauchtomate
Bohnenkerne, Ziegenkäse und Basilikum 14,90 €

Patagonische Wildgarnele
auf Erbse und Pfifferlinge 18,90 €

Hauptgerichte

Portion Dorbaumer Stangenspargel mit
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 21,90 €
dazu

Kalbsschnitzel + 9,00 €

gebratener Saibling +12,00 €

westfälischer Knochenschinken + 9,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone 23,90 €

rose gebratenes Roastbeef
mit Rotweinsauce, rote Zwiebel, Shiitake und Kartoffelkrapfen 32,00 €

Rehbockkeule
mit Pfifferlingen, Sellerie und Wirsing 29,90 €

Filet vom Seehecht
in Krustentiersauce, Lauchzwiebeln und Fondantkartoffel 28,90 €

Dessert

Mousse au chocolat
mit Rhabarber und Himbeer 8,90 €

Crème brûlée mit echter Vanille 5,90 €

Käseplatte
mit Feigensenf und Walnüsse 8,90 €

Menü

*Clafoutis von Kirschtomate
Blattsalate und Tomaten-Senfkorngvinaigrette

*gebratene Kalbsleber
mit Balsamico, Butterpüree und Zwiebel

*Rehbockkeule
mit Pfifferlinge, Sellerie und Wirsing

*Mousse au chocolat
mit Rhabarber und Himbeer*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 95,00€*
- *ohne Weinbegleitung 69,00 €*