

## Die Vorspeisen

Tatar von der Gurke Fingerlime, Buttermilch und Pimm's Cup	14,90 €
Bärlauchrisotto mit roter Garnele Mozzarella, Spargelspitzen und Rotweinschalotten	19,90 €
geräucherte und gebratene Brust von der Barbarieente mit Rhabarber, Balsamicoreduktion und Linsen	18,90 €
Jacobsmuschel auf Lauch und Nuss	21,90 €
Herzbries in brauner Butter gebraten Portweinsauce und Kartoffelpüree	21,90 €

## Hauptgerichte

Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln dazu Wahlweise:	24,90 €
Kalbsschnitzel	+ 12,90 €
gebratener Saibling	+ 12,90 €
westfälischer Knochenschinken	+ 10,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	25,90 €
Bäckchen und Bauch vom Ferkel mit Senfkornsauce, Bohne und Kartoffel	32,90 €
gefüllte Aubergine mit Fetakäse und Knoblauch	25,90 €
Filet vom Seeteufel im Speckmantel Blattspinat und Butterpüree	34,90 €

## Dessert

Mousse au chocolat mit Orange	9,50 €
Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €

# *Menü*

*Jacobsmuschel  
auf Lauch und Nuss*

\*\*\*

*Lammrücken auf Spagelsalat  
Tomatenvinaigrette und Schnittlauch*

\*\*\*

*geschmorte Rinderschaukel  
mit Morchel, Sellerie und Portweinsauce*

\*\*\*

*Dulcey Schokolade  
mit Karamelleis*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 109,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*