

WESTFÄLISCHES MENÜ

Tomatencreme

Basilikum | Crème Fraîche

Duett vom Kalb

Medaillon vom Kalbsfilet & geschmorte Kalbsbäckchen
Rotweinsauce | Sommergemüse | Kartoffelpüree

Batenhorster Reiscreme

frische Erdbeeren vom Hof Westhues

46 €

SPARGELZEIT

Spargelsalat Vinaigrette

gehacktes Ei | Schinkenstreifen

20 €

Spargelcremesuppe

Garnelen | Blaumohn

9,50 €

Portion Spargel vom Spargelhof Hülsey

Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

½ Pfund 14 €

1 Pfund 20 €

Spargel Mailänder Art

mit Käse gratiniert | Petersilienkartoffeln

1 Pfund 22 €

Beilagen

Roher Schinken 7,50 €

Räucherlachs und Rührei 12 €

Zwei kleine Schnitzel vom Lendchen 12 €

Rinderfilet (ca. 160 g) 20 €

SALATE UND VORSPEISEN

Knackige Salatvariation

Gebratene Poulardenbrust | Pinienkerne

18 €

Gebackener Ziegenkäsetaler im Salatnest

Himbeeren | karamellierte Walnüsse

16 €

Burrata

Tomatensalat | Avocado | Pinienkerne

16 €

Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

18 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Mango-Chili-Risotto

16 €

SUPPEN

Tomatencreme

Basilikum | Crème Fraîche

8,50 €

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

Jakobsmuschel

9,50 €

Spargelcreme

Garnelen | Blaumohn

9,50 €

REGIONALE GERICHTE

Omas Schnitzel

vom zarten Lendchen | Schmorzwiebeln |
Pommes frites | Beilagensalat

17 €

Allgäuer Schnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken | Pfefferrahmsauce |
Kartoffelkroketten | Beilagensalat

18 €

Wildragout

frische Pilze | Safranbirne |
hausgemachte Eierspätzle | Beilagensalat

19 €

Duett vom Kalb

Medaillon vom Kalbsfilet & geschmorte Kalbsbäckchen
Rotweinsauce | Sommergemüse | Kartoffelpüree

28 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Tomatensugo | Wildkräutersalat | Burrata |
Pinienkerne | Beilagensalat

23 €

Spargelrisotto

gebratener Spargel | confierte Kirschtomaten |
Parmesan | Beilagensalat

23 €

ALLES WAS SCHWIMMT

Zanderfilet & Garnelen im Speckmantel
Weißweinschaum | Bratpaprika | Tomatenrisotto
28 €

Thunfischsteak im Sesammantel
Edamame | Kartoffel-Wasabi-Püree
30 €

Tagliatelle in Hummercreme
Meeresfrüchte | Edelfische | Zuckerschoten
34 €

VOM LAND UND DER WEIDE

Barbarie Entenbrust
Himbeerjus | grüner Spargel |
Kartoffelgnocchi | Beilagensalat
30 €

Medaillons vom Kalbsfilet
Rhabarber-Pfeffersauce | Spargel | neue Kartoffeln
32 €

Gebratene Maispouardenbrust
Madeirasauce | Brokkoli | Spargelrisotto
28 €

Pfeffriges Rumpsteak
Pfeffersauce | Pfannengemüse | Steakhouse Pommes
32 €

DESSERTAUSWAHL

Rhabarbergratin

Walnusseis

10,50 €

Batenhorster Reiscreme

frische Erdbeeren vom Hof Westhues

10,50 €

Marmorierte Mousse au Chocolat

bunter Beerensalat

12 €

Hausgemachte Zitronentarte

Himbeersorbet

12 €

ALLERGIKERHINWEISE

Verehrte Gäste:

Unsere Speisen und Getränke enthalten alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene. Aus produktions- und arbeitstechnischen Gründen sind Spuren einzelner Allergene niemals völlig ausgeschlossen (Arbeitsflächen, Werkzeuge, klimatisches Umfeld usw.).

Die Allergene:

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) Emmer Einkorn, Grünkern
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere wie Schnecken, Austern, Muscheln, alle Tintenfischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und Milchprodukte, Laktose in Convenience
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss oder Queenslandnuss)
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l z. B. Trockenobst, Tomatenpüree, Bier, Wein.

Ansprechpartner ist der Küchenchef.

Zur Person, Verantwortung, Kompetenz:

Heiner Albermann Küchenmeister VKD

Diplom diätetisch geschulter Koch DGE/VKD

Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Verband der Köche Deutschlands

Die Zubereitung von Speisen für Lebensmittel-Allergiker erfordert besondere, bisweilen desinfizierende Maßnahmen welche in unserem Kleinbetrieb unter labortechnischen Bedingungen nicht machbar sind. Wir bereiten besondere Kost-formen nur nach Vorbestellung (1 Tag) zu. Ausgenommen hiervon sind einfache Diäten wie Diabetes, Reduktionskost, Vegetarische Kost, Gluten- und Laktoseintoleranz. Immer mit dem Hinweis: „produktionsbedingt mit Spuren“.

Alle Preise sind Endpreise incl. MWST.

Die Bezahlung ist nur in bar oder EC-Karte/ Pin möglich.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Auf Grund der Gebührenentwicklung bei Terminal und Geldinstituten bevorzugen wir BARZAHLUNG.

Bitte melden Sie Gutscheine vor der ersten Bestellung an!