

Ostern 2019

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse unter Kräuter-Nuss Kruste mit hausgemachtem Chutney 10,90 €

Hausgebeizter Bärlauch Lachs mit Reibekuchen und Honig-Dill-Senf Sauce 12,90 €

Carpaccio vom Westfälischen Rind mit Kräuterpesto, Rauke und Parmesan 13,90 €

Ceviche vom Thunfisch mit Koriander, Lauchzwiebeln, Limette, Chili Maracuja und grünem Spargel 13,90 €

Frisch aus dem Suppentopf

Kartoffel-Bärlauch Süppchen mit Croutons 6,50 €



Spargelcremesuppe mit Knusperpraline vom hausgeräucherten Stremellachs 7,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Trüffel Gnocchis mit Grillgemüse, Pesto und Parmesan 15,90 €

Vegane Spinat Ravioli mit Tomatensugo, Kirschtomaten und Cashewkerne 14,90 €

Aus Neptuns Reich

Wildlachsfilet auf buntem Spargelragout mit Safrankartoffeln 26,50 €

Fisch Grillteller mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln 20,90 €

Doradenfilet auf Spargel Risotto mit glasierten Zuckerschoten 21,90 €

Fleischgerichte

Filet vom Bergischen Landschwein mit Waldpilzen in Rahm, Spätzle und Salat 21,90 €

Lammhaxe auf einem Ragout von Pilzen, Bohnen und Kartoffeln mit Kräuterjus 18,90 €

Geschmorte Ochsenbacke mit Honig-Soja Reduktion und Kartoffel-Spitzkohl Püree 18,90 €

Rumpsteak vom Westfälischen Rind unter Kräuter-Senf Kruste auf einem Ragout von Pilzen, Bohnen und Kartoffeln 24,90 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat 21,90 €

Kikok Hähnchen auf buntem Spargelgemüse mit Rosmarinkartoffeln 22,90 €

Frischer Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 16,95 €

+ Schnitzel vom Lippstädter Strohschwein 6,00 €

+ gemischte Schinkenauswahl 7,50 €

+ hausgebeizter Bärlauch Lachs 8,50 €

Köstliche Desserts

Baileys Mascarpone Creme mit Erdbeer - Rhabarberkompott 6,90 €

Maracuja Cheesecake Törtchen mit Sorbet von exotischen Früchten 8,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 8,90 €