

Vorspeisen

*Matjestatar (Neufang 2019)
mit Gurke, Sauerrahm und Apfel-Zwiebel Chutney
€ 11*

*Italienischer Burrata
mit Tomaten-Pfirsich-Salsa, gerösteten Ciabatta
und Sizilianischem Olivenöl
€ 13*

*Hausgemachte Ravioli vom Lamm
mit Pfifferlingen, Bratensauce und grünem Spargel
€ 14*

*Sautierte Wildfang Garnelen
in Krustentiersauce mit Ras el Hanout, Fenchel
und Zitronen-Rosmarin-Risotto
€ 16*

Suppen

*Feine Kartoffelcremesuppe
mit Lauchzwiebeln, Pfifferlingen und gerösteten Brotwürfel
€ 7,50*

*Kraftbrühe vom Bio Rind (Tiggeshof)
mit frischen Kräutern, Gemüse und Ravioli
€ 8,50*

*Unsere Gazpacho
mit Basilikum, Olivenöl und Cantaloupe Melone
(vegan)
€ 8,50*

Hauptgänge

*Frische Pfifferlinge in Rahm
mit Manchego, Schnittlauch, Bandnudeln
und mariniertes Rucola
(vegetarisch)
€ 19*

*Dinkel-Gemüserisotto mit Kräuterseitlingen,
Lauchzwiebeln, Rote Bete und Zuckerschoten
(vegan)
€ 17*

*Krosses Doradenfilet in Tomaten- Vanillejus
mit geschmortem Fenchel, Essig Tomate
und gebackenen Kichererbsenstangen
€ 24*

*Thunfischsteak (englisch gebraten)
mit Black Lime Salz in leichter Knoblauch-Velouté,
dazu Blattspinat und Gnocchi
€ 29*

*Schweineschnitzel in Champignonrahm
mit Pommes frites und gemischtem Salat
€ 17*

*Thai Hähnchen mit Garnelen,
in Kokossauce, dazu Koriander,
Zuckerschoten, Sesam, und Udon Nudeln*
€ 25

*Lammrücken mit fermentiertem Pondicherry Pfeffer
in Lavendel-Ölivenjus, dazu Confit von Tropea Zwiebeln,
Bohnen und Taleggio-Risotto*
€ 32

*Geschmorte Rinderbäckchen
in einer Sauce von schwarzem Knoblauch und Portwein,
dazu gerauchter Wirsing, Kräuterseitlinge und Kartoffeltarte*
€ 26

*Kalbsrücken mit einer Pfifferlingshaube
in Trüffeljus mit Kohlrabi und Kartoffelkräpfen*
€ 29

Salate & Steaks

Großer gemischter Salatteller € 12

wahlweise

- mit gebratenen Pfifferlingen € 17
- mit gebratener Maishähnchenbrust € 18
- mit gebratenen Garnelen € 21
- mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 21
- mit Burrata, Tomaten Chutney € 19

wählen Sie zwischen Joghurt-, Balsamico- oder Passionsfruchtdressing

	<u>200 g</u>	<u>300 g</u>
Schaukelstück vom Black Angus Rind	€ 22	€ 30
<i>Es ist eines der zartesten Teile der Rinderschulter, die wir mit Kräutern vakuumieren und bei 62°C im Wasserbad 48 Stunden garen.</i>		
Argentinisches Rumpsteak	€ 21	€ 29
Argentinisches Rinderfilet	€ 26	€ 38
- als „Surf & Turf“ mit 3 Garnelen	€ 34	€ 46

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen immer eine Platte mit ausgewählten Salzen und Pfeffer, hausgemachte Kräuterbutter und unsere hausgemachte Jus.

Als Beilage wählen Sie bitte zwischen:

- Bratkartoffeln, Pommes frites, Blattsalat, Speckbohnen je € 4,50
als halbe Portion € 3,50
- Süßkartoffelpommes € 5,00
als halbe Portion € 4,00

Fine Cuisine

Italienischer Burrata
mit Tomaten-Pfirsich-Salsa, gerösteten Ciabatta
und Sizilianischem Olivenöl

*

Feine Kartoffelcremesuppe
mit Lauchzwiebeln, Pfifferlingen und gerösteten Brotwürfel

**

Krosses Doradenfilet in Tomaten-Vanillejus
mit geschmortem Fenchel, Essig Tomate
und gebackenen Kichererbsenstangen

Geschmorte Rinderbäckchen
in einer Sauce von Schwarzem Knoblauch und Portwein,
dazu gerauchter Wirsing, Kräuterseitlinge und Kartoffeltarte

Dessertvariation

5- Gang € 72

4- Gang (ohne Zwischengang) € 59

3- Gang (ohne Suppe und Zwischengang) € 44

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass das Fine Cuisine Menü
ausschließlich am Abend gewählt werden und nur Tischweise serviert

werden kann.

Vielen Dank!

Überraschungsmenü

3 Gänge € 42

je weiterer Gang € 12

Was Sie noch wissen sollten:

- Gerne können Sie sich ein Gericht teilen. Wir reichen Ihnen dann gerne einen separaten Teller.
- Wir können leider nicht alle unsere Gerichte als kleinere Portionen servieren. Bei möglichen Gerichten, berechnen wir dann € 2,50 weniger.

Falls Sie eine Allergie gegen ein bestimmtes Lebensmittel haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Eine separate Karte liegt an der Rezeption aus. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir Kreuzkontaminationen einzelner Allergene nicht ausschließen können.

Wir arbeiten zusammen mit:

Bäckerei Jürgens

- traditionelle Bäckerei aus Holzten -

Tiggeshof

- Bio Rinder und Kalbsfleisch aus Ainkhausen -

Geflügelhof Simonsmeier

- frische Eier von freilaufenden Hühnern aus der Oelinghauser Heide -

Rungis Express

- Profizulieferer für die gehobene Gastronomie -

Jäger aus der Region

- unser Wildfleisch beziehen wir von uns bekannten Jägern hier aus den Sauerländer Wäldern -