

Frische & Erdese VORSPEISEN

TARTAR VOM RAUCH MATJES

und Flusskrebse mit Kartoffel Dominos
an geweckter Gurke mit Tonic und Zitronengras,
Zwiebel Preiselbeer Marmelade & Paptizz Kraut

€ 12,50

8,A1,B,C,D,I,J

GEBÄCKSTANGE MIT WESTFÄLISCHEM SCHINKEN UND GARNELE

an Salat von Grillgemüse und Tomate
mit Kräuter Creme Fraîche und Guacamole,
dazu warmes Olivenbrot

€ 11,50

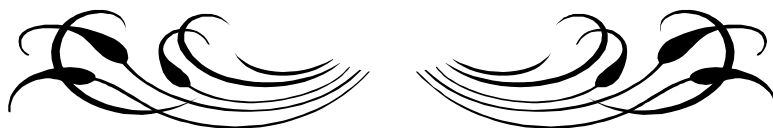
2,3,8,A,G

KLEINE GEBACKENE OFENKARTOFFEL

mit frischen Pfifferlingen und Kräuter Schmand
an Bouquet von Wildkräutern und Strauchtomaten
in Vinaigrette von weißem Balsamico

€ 12,50

8,A,I,J,K



KNACKIG, BUNTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

mit einem Dressing Ihrer Wahl 
(French, Joghurt, Balsamico)

€ 5,50

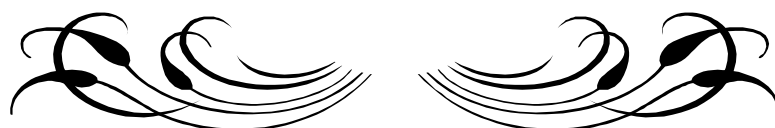
8,A1,C,G,I,J




Aromatische SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATEN CONSOMMÉ 
mit Karotten Juliennes, Tomaten Concassé,
Grieß Nocken und Muschelnudeln
€ 7,00
8,A1,G

CAPPUCCINO VON DER PFIFFERLING CREMESUPPE 
mit Crème Fraîche, Gebäck und etwas dunkler Schokolade
€ 8,00
8,A,C,G



„VITAMINSTOSS!“ 
Knackige Blattsalate mit feinen Wildkräutern,
Büffel Mozzarella, Strauchtomate, Sprossen,
Granatapfelkernen, Melone und French Dressing,
dazu lauwarmes Olivenbrot
€ 9,50
6,8,A1,C,E,G,I,J,K

oder wahlweise mit:

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 13,50
8,G

BLACK TIGER RIESENGARNELEN
€ 17,50
B

FRISCHEN PFIFFERLINGEN (75G)
€ 17,50



Fein abgestimmte
HAUPTGERICHTE

ZART GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ

in reduzierter Portweinjus mit Meerrettich Crème Fraîche
dazu sautierte Möhrenspalten und Butterkartoffeln

€ 18,50

8,G,I,J

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND

mit gestoßenem Pfeffer und einem Hauch Chili gebraten,
dazu Whisky Café Jus, geschwenkte Pfifferlinge, Keniabohnen
und gebackene pommes frites

€ 34,50

8,A1,G,I

„GEWOKTES MAISHUHN“

Hähnchenbrust, Wurzelgemüse und Sprossen aus dem Wok
mit milder Soße vom Delhi Curry und Zitronengras
an Basmatireis, dazu ein gemischter Salatteller

€ 19,50

8,A1,E,G,H,I,K

BLUE FIN THUNFISCH STEAKS MEDIUM RARE GEBRATEN
an Caponata von Schwenkgemüse, Tomate und Olive,
gebratener Polenta und Rosmarin Zitronengras Soße

€ 26,50

8,A1,C,D,G,I,J,K

KRÜSTCHEN „WESTFÄLISCHE ART“

Schnitzel vom Schweinerücken
belegt mit Kernschinken und Spiegelei,
dazu Zwiebel Röstkartoffeln und ein gemischter Salatteller

€ 18,50

2,3,8,A1,C,G,I,J



Fein abgestimmte
HAUPTGERICHTE

LINGUINE IN KÄSERAHMSOÛE

mit Schweinemedallions im Bacon Mantel,
Kirschtomaten an der Rispe, geschwenkten Pfifferlingen
und gehobeltem Gran Padano

€ 24,50

2,3,8,A1,G,J

GESCHMORTE PAPRIKASCHOTE

gefüllt mit orientalisch gewürztem Cous-Cous
und buntem Schwenkgemüse,
dazu ein knackig, bunter Salatteller

€ 17,50

8,A1,G,I



LAMM FILETS MIT EINEM HAUCH KNOBLAUCH ROSÉ GEBRATEN

an Rosmarin Soße und sautiertem Schwenkgemüse
mit gebackenen Kartoffelspalten

€ 29,50

8,G,I

KROSS GEBACKENE MATJESFILETS

an geschwenktem Apfel Lauch Gemüse mit roter Zwiebel,
Limetten Aioli, Seefenchel und gebackenen Kartoffelspalten

€ 18,50

8,A1,C,D,I,K

MATJESFILETS „CLASSIC“

mit Apfel- und Zwiebelstreifen in Joghurtmayonnaise
an geschwenkten Bohnen und Zwiebel Röstkartoffeln

€ 17,50

8,C,D,I



Zarte Versuchung
ETWAS SÜßES ODER WÜRZIGES ZUM ABSCHLUSS?

GEKÜHLTER SCHOKOLADEN BROWNIE
mit heißen Rumkirschen und Walnuss Eis,
Atsina Kresse und feiner Gebäckstange

€ 6,50

8,A1,G,H2,H3,H7

FRISCHE ERDBEEREN

mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis, Baileys Sahne,
feiner Fruchtgarnitur und Hippen Gebäck

€ 6,50

8,A1,G,H1,H2,H7

CRÈME BRÛLÉE

Aromatisierte Bourbon Vanillecrème
mit gebrannter Kruste, Rahmeis vom Salzkaramell,
Haselnusskrokant und Beerenfrüchten

€ 6,00

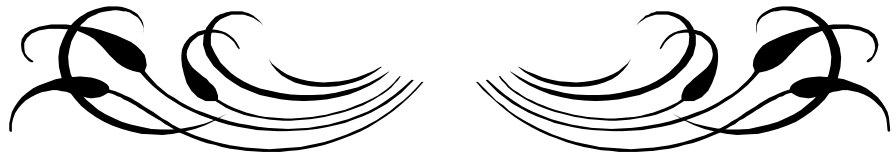
8,A1,C,G,H2,H7

AUSWAHL VON FEINEM UND KRÄFTIGEM EDELKÄSE

mit Frucht, Feigensenf und Olivenbrot

€ 11,50

6,8,A1,G,J



Alle Auszeichnungen unserer Speisekarte sind Inklusivpreise.
Bei allen Gerichten sind Bedienungsgeld
und die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.

LEGENDE DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

1: mit Farbstoff / 2: mit Konservierungsstoff / 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Geschmacksverstärker / 5: geschwefelt / 6: geschwärzt
7: mit Phosphat / 8: mit Milcheiweiß / 9: koffeinhaltig / 10: chininhaltig
11: mit Süßungsmittel / 12: enthält Phenylalaninquelle / 13: gewachst
14: mit Taurin / 15: hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl
aus gentechnisch verändertem Soja

A: Glutenhaltige Getreide (A1: Weizen / A2: Roggen / A3: Gerste / A4: Hafer / A5: Dinkel / A6: Kamut)

B: Krebstiere / C: Eier / D: Fische / E: Erdnüsse / F: Sojabohnen / G: Milch

H: Schalenfrüchte (H1: Mandeln / H2: Haselnüsse / H3: Walnüsse / H4: Cashew / H5: Pecannüsse /
H6: Paranüsse / H7: Pistazien / H8 Macadamia)

I: Sellerie / J: Senf / K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite M: Lupinen / N: Weichtiere

