

Frische & Erdese

VORSPEISEN

2ERLEI BRUSCHETTE

mit frischem Spargel, Avocado, Mango und Ricotta
an knackigem Salat von Portulak, gegrillter Zucchini und Tomate
in Balsamico Vinaigrette
€ 12,50

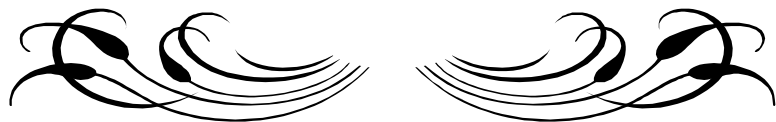


SALAT VON GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL

mit Tataki von Lachs und Thunfisch an Harissa Ananas,
dazu Zitronengras Aioli und Gurken Koriander Gel
€ 14,50

GEBACKENES CAMEMBERT RÖLLCHEN IN PANKO PANADE

Wildkräutersalat in Himbeer Dressing, Persifrit
Blaubeeren Coulis, Granatapfelkerne, salziges Walnuss Krokant
€ 12,50



KNACKIG, BUNTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

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

€ 6,50




SALAT „NICOISE“

Knackig bunter Wildkräutersalat und Romana
mit Thunfisch, bunten Kirschtomaten, Gurke, Ei und Sprossen,
dazu French Dressing und Stangenweißbrot

€ 15,50

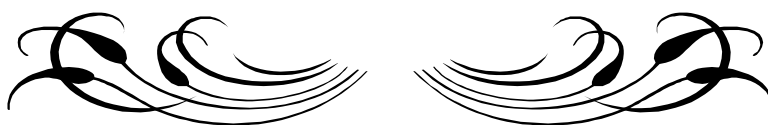


Aromatische SUPPEN

RAHMSUPPE VON BÄRLAUCH UND BLUMENKOHL
mit Mango und Navetten Heu 
€ 8,00

FRUCHTIGE TOMATEN CONSOMMÉ
mit Juliennes von der gelben Möhre, Tomaten Concassé,
Fleischbällchen und Orecchiette
€ 7,50

SPARGELCREMESUPPE 
mit Parmesan Raviolo und Basilikumschaum
€ 9,00



GEKÜHLTE TERIYAKI BUDDHA BOWL 
Basis von mild gesäuertem Rundkornreis in Teriyaki Soße
mit einem Topping von Edamame, Mango, Avocado, roter Paprika,
Möhre, Rucola, Granatapfelkernen, Sesam und Knoblauch Sprossen
€ 13,00

Wahlweise auch mit:

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 19,50

5 BLACK TIGER RIESENGARNELEN
€ 23,50

GEBACKENEM STANGENSPPARGEL
€ 20,50 



Fein abgestimmte
HAUPTGERICHTE



IN PANKO GEBACKENE INVOLTINI VON DER PUTENBRUST
gefüllt mit Schinken, Mozzarella & Bärlauch Pesto an Tomaten Sugo und
Caponata von Artischocke, Olive, Tomate, Aubergine und geröstetem
Olivenbrot
€ 24,50

SCHEIBEN VON DER LAMMKEULE ÜBER NACHT GEGART
in kräftig reduzierter Portweinsoße
an Gemüse von breiten Bohnen und Birne
mit Rosmarinkartoffeln
€ 23,50

KNACKIG, BUNTER GEMÜSE GARTEN 
von Möhre, Navetten, wildem Brokkoli, Kürbis und Strauchtomate
in Kerbel Velouté mit Rosmarinkartoffeln, dazu Joghurt Dip
€ 18,50

wahlweise mit:
GEGRILLTEN STREIFEN VOM BLACK ANGUS ROASTBEEF (125g)
€ 27,50

KRÜSTCHEN „WESTFÄLISCHE ART“
Zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken
belegt mit Kernschinken und Spiegelei,
dazu Pommes frites und ein gemischter Salatteller
€ 21,50

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND (225g)
an reduzierter Thymian Jus und geschwenkten Zwiebeln
dazu gratinierte Tomaten ein knackiger Salat und Rosmarinkartoffeln
€ 34,50




Fein abgestimmte
HAUPTGERICHTE

GEBRATENE LACHSFORELLENFILETS AUS DEM BÜNDER SIEKSEE
an cremigem Lauch Sellerie Püree, glasierten Beluga Linsen
und Drillingen in Petersilienbutter, dazu Senf Bier Soße
€ 26,50

LINGUINE IN WÜRZIGER SOBE VOM PARMIGIANO MIT TRÜFFELBUTTER
dazu geschwenkter grüner und weißer Spargel,
bunte Kirschtomaten und Basilikum, 
dazu ein knackig bunter Salatteller
€ 19,50

SOUS VIDE GEGARTES SCHWEINEFILET IN PETERSILIENKRUSTE
an gelben und orangen Vanille Ingwer Rübchen und Schalotten Soße,
dazu Rosmarinkartoffeln
€ 21,50



PORTION FRISCHER RAHDENER SPARGEL „PUR“
mit Drillingen in Petersilienbutter und 
Holländischer Soße oder zerlassener Butter
€ 19,50

oder wahlweise mit:

WESTFÄLISCHEM SCHINKEN
€ 24,50

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN
€ 26,50

GLASIG GEGARTEM MISO LACHS
€ 32,50

ARGENTINISCHEM BLACK ANGUS RUMPSTEAK (180g)
€ 36,50



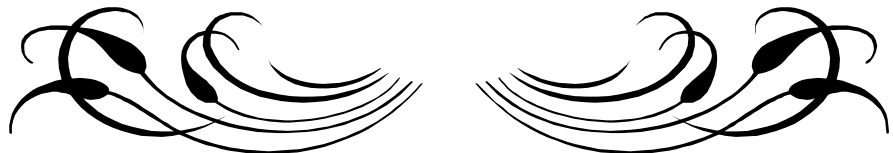
Zarte Versuchung
ETWAS SÜßES ODER WÜRZIGES ZUM ABSCHLUSS?

NEW YORK CHEESE CAKE
mit frischer Mango, Popcorn Eis
und Ahorn Gel
€ 8,50

GESCHICHTETER DONAUWELLEN TRIFLE
mit Sauerkirschgrütze, Vanillekrem,
gezupftem Schokoladenkuchen und Kirsch Sorbet
€ 7,00

KLEINE MASCARPONE CREME
mit Traubenkompott, Cookies,
Schokoladen Crumble und Hippen Gebäck
€ 5,00

AUSWAHL VON FEINEM UND KRÄFTIGEM EDELKÄSE
mit Frucht, Feigensenf und Olivenbrot
€ 14,90



Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, fragen Sie gerne unser Personal um Rat. Wir sind Ihnen gerne behilflich. Zusätzlich halten wir eine sep19,50arate Karte mit ausgewiesener Allergenkennzeichnung für Sie bereit.

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

