

Frische & Erdese

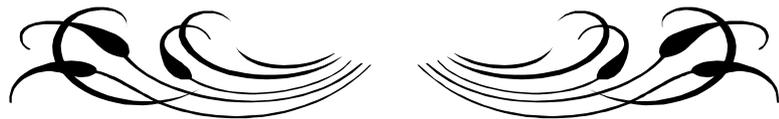
VORSPEISEN



KNUSPRIGE BRUSCHETTE VON SPARGEL UND MANGO 
mit Avocado Crème und Ricotta an mariniertes Gurke
und Balsamico Perlen
€ 13,90

RÖLLCHEN VOM TEUTOBURGER SPARGEL
mit leichter Bärlauch Creme im Crêpe Mantel
dazu rosé Scheiben vom argentinischen Roastbeef
und Rucola in Pinienkern Gremolata
€ 14,90

CREMIGER BÜFFEL MOZZARELLA (125g.) 
auf gebratener BBQ Zucchini Spalte mit Wildkräutern in Olivenöl
und buntem Kirschtomaten Salat mit roter Zwiebel, Limetten Aioli
€ 12,90



KNACKIG, BUNTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE 
mit einem Dressing Ihrer Wahl
(French, Joghurt, Balsamico)
€ 6,50

„CLASSIC CEASAR SALAD“ 
Knackige Romana Salat Blätter
in cremigem Dressing mit geriebenen Parmigiano Reggiano
halbgetrockneten Kirschtomaten, krossen Brot Krusteln und Oliven
€ 15,50

wahlweise mit:

HÄHNCHENBRUST STREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 8,00

5 BLACK TIGER RIESENGARNELEN
€ 10,00

GEBRATENEN PILZEN 
€ 6,00

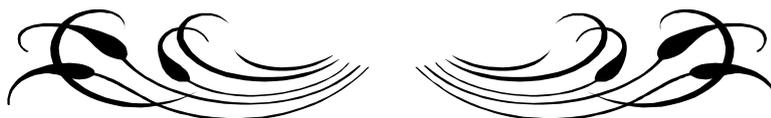


Aromatische SUPPEN

RAHMSUPPE VON SÜBKARTOFFEL UND KOHLRABI 
mit Kresse und Vollkorn Krusteln
€ 8,00

FRUCHTIGE TOMATEN CONSOMMÉ
mit Juliennes von der gelben Möhre, Tomaten Concassé,
Fleischbällchen und Orecchiette
€ 8,50

SPARGELCREMESUPPE 
mit Bärlauch Öl und Sesam Croutons
€ 8,50



„GEKÜHLTE TERIYAKI BUDDHA BOWL“ 
Basis von mild gesäuertem Rundkornreis mit Teriyaki Soße
und einem Topping von Edamame, Mango, Avocado, roter Paprika,
Möhre, Rucola, Granatapfelkernen, Sesam und Knoblauch Sprossen
€ 15,50

wahlweise mit:

HÄHNCHENBRUST STREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 8,00

5 BLACK TIGER RIESENGARNELEN
€ 10,00

GEBACKENEM STANGENSPIRGEL IN PANKO PANADE 
€ 9,00



Fein abgestimmte HAUPTGERICHTE

LINGUINE IN SOBE VOM PARMIGIANO MIT TRÜFFELBUTTER 
und bunten Kirschtomaten, dazu Pinienkern Basilikum Pesto
€ 15,50

wahlweise mit:

GEBRATENEN PILZEN 
€ 6,00

MISO LACHS
€ 14,00

KRÜSTCHEN „WESTFÄLISCHE ART“
Schnitzel vom Schweinerücken
belegt mit Kernschinken und Spiegelei,
dazu Zwiebel Röstkartoffeln und Dillgurken
€ 22,50

SCHEIBEN VON DER LAMMKEULE ÜBER NACHT GEGART
in kräftig reduzierter Portweinsoße
an Gemüse von breiten Bohnen und Birne
mit Drillingen in Petersilienbutter
€ 25,50

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND (ca.250g)
mit reduzierter Thymian Jus, Kohlrabi und Basilikumbutter
an Zwiebel Röstkartoffeln
€ 36,50

FILET VOM ADRIA STÖR AUF DER HAUTSEITE GEBRATEN
an mediterranem Schwenkgemüse und Süßkartoffelpüree
mit Velouté von Zitronengras und Maracuja
€ 33,50



Fein abgestimmte
HAUPTGERICHTE

KNACKIG, BUNTER GEMÜSE GARTEN 

von Möhre, Radieschen, wildem Brokkoli, Kürbis und Strauchtomate
auf feiner Schnittlauch Velouté mit Rosmarinkartoffeln
€ 19,50

wahlweise mit:

HÄHNCHENBRUST STREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 8,00

GEGRILLTEN STREIFEN VOM BLACK ANGUS ROASTBEEF (ca.125g)
€ 12,00

MAISHUHNBRUST GEFÜLLT MIT RUCOLA UND RICOTTA
an mediterranem Schwenkgemüse

mit Soße von Parmigiano und Trüffelbutter, dazu Rosmarinkartoffeln
€ 26,50



PORTION FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL „PUR“ 
mit Drillingen in Petersilienbutter und
Holländischer Soße oder zerlassener Butter
€ 21,50

wahlweise mit:

WESTFÄLISCHEM SCHINKEN
€ 6,00

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN
€ 8,00

GLASIG GEGARTEM MISO LACHS
€ 14,00

ARGENTINISCHEM BLACK ANGUS RUMPSTEAK (ca.180g)
€ 18,00



Zarte Versuchung
ETWAS SÜßES ODER WÜRZIGES ZUM ABSCHLUSS?

GEKÜHLTER COCOS-EIS TRÜFFEL

mit Kern aus Schokolade & Haselnuss
an Chutney von Ananas Kardamom und Harissa
mit Schokoladenzigarre
€ 7,00

KLEINE PANNA COTTA IM GLAS

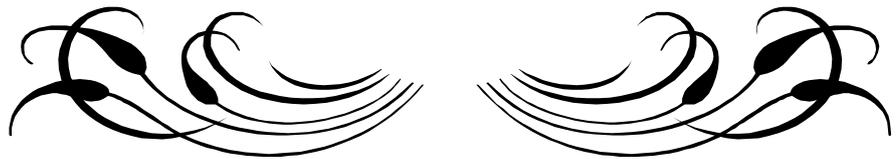
mit Himbeersoße, frischen Früchten und Hippengebäck
€ 5,50

CLASSIC CHEESE CAKE

mit Soße von Acai Beeren, frischem Fruchtbouquet,
Pistazie und Joghurt Kirsch Eis
€ 8,50

AUSWAHL VON FEINEM UND KRÄFTIGEM EDELKÄSE

mit Früchten, Feigensenf und Grissini
€ 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 separate Karte mit ausgewiesener Allergenkezeichnung für Sie bereit.

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

