

*Vorpeisen * Suppen * kleine Gerichte*

*Rotkohlsalat, Feigen – Haselnussdressing, Hasenfilet, Zitronenmousse,
Trüffelsoße
12,80 €*

*Hausgemachte Pilztaschen, Schnittlauchsoße und Blattsalate
(vegetarisch)
9,80 €*

*Blattsalate in Himbeer – Mandeldressing mit rosa gebratener Entenbrust
und Trüffel – Pfeffersoße
12,80 €*

*Hummer, Mettwurst, Bergmannsspargel, Apfelnusssoße,
Salat in Distelöl und Sherryessig
½ Hummer ausgelöst 19,80 €
Ganzer Hummer ausgelöst 36,80 €*

*Linsencremesuppe mit Hummer und Entenschinken
9,90 €*

*Warm geräuchertes Schweinefilet, Schnittlauchschmand, Preiselbeeren,
Pumpernickel – Pfefferschäum und gebackene Rauke
9,50 €*

*Klare Entensuppe mit Pfefferavioli
und Gemüsestreifen
8,50 €*

Hauptgerichte

Fischgerichte

*Zanderfilet, Blutwurst, Trauben, Stutenwürfel, Sauerkraut, Rieslingsoße,
Stampfkartoffeln und Trüffelsoße*

19,80 €

*Welsfilet, Rosmarin und Thymian im Ofen gegart,
Wurzel - Linsengemüse, Meerrettichsoße und Potthucke*

16,80 €

*Nordseezungenfilet „Loemühlenmüllerin“, Zitronenbutter, gebackene Rauke,
Maximkartoffeln und Kopfsalat mit Orangensahne*

29,00 €

*Steinbuttfilet aus dem Zimt – Orangendampf, Rosenkohlblätter, Orangensoße
und Maisplätzchen*

24,80 €



Fleischgerichte

*Jungschweinefilet, Weinbrandsoße, Backpflaumen, glacierte Apfelspalten,
Stutenpudding und Bergmannsspargel*

17,50 €

*Kotelette vom Landschwein, Thymianschalotten, Schnittlauchsoße,
Bohnenkerne und Potthucke*

18,80 €

*Carree vom Münsterländer Moorlamm, Zitronen - Thymiansoße,
Mangold und Knoblauchkartoffeln*

24,80 €

„Ruhrpottlasagne“

*Kalbsfilet, Apfel, Buchweizenbuffer, Panhas, Malzbier - Kornsoße
und Rote Beetegemüse*

23,60 €

Lensing's Spanisch Fricco

*vom westfälischen Weideochsenfilet, Schalotten – Madeirasoße, gebratene
Entenstopfleber, Spitzkohl, Zwiebeln und Kartoffeln*

25,80 €

*Hirschrückensteak, Apostelkuchen – Trüffelkruste, Schokoladensoße,
Preiselbeer – Chillichutney, Pastinaken und Pfannenpickert*

24,80 €

Loemühlensteaks vom westfälischen Weideochsen

*Kotelett vom westfälischen Weideochsen (600 g am Knochen)mit Estragonbutter,
gebratenem Gemüse und Kartoffelchips 27,00 €*

Rumpsteak je 100 g 8,00 €

Filetsteak je 100 g 11,00 €

*Pfeffersoße, Schnittlauchsoße, Schalottensoße,
Zitronen – Thymiansoße, Malzbier - Kornsoße
je 2,00*

*Mangold, Bergmannspargel, Lattich, Spitzkohl, Bohnenkerne,
Linsengemüse und Sauerkraut
je 3,00 €*

*Stutenpudding, Pottlucke, Knoblauchkartoffeln, Stampfkartoffeln,
Pfannenpickert, Butterreis und Pommes Frites
je 3,00 €*



Vegetarisches

*Westfälischer Gemüsetopf, Schwarzwurzeln, Lattich, Mangold, Bohnenkerne
und Spitzkohl, Kerbelsoße und Potthucke*

13,80 €

Großer gemischter Salat, Sherry- Walnuß-, Joghurt oder Sahnedressing

6,50 €

Kleiner gemischter Salat, Sherry - Walnuß-, Joghurt oder Sahnedressing

4,50 €



Dessert

Deutsche Rohmilchkäsevariation

aus Nordfriesland vom Hof Backenholzer

- *Husumer aus Kuhmilch*
- *Fabro aus Kuhmilch*
- *CreMer aus Kuhmilch*

aus Lembeck vom Hof Sondermann

- *Frischkäse mit Kräutern aus Ziegenmilch*
- *Schnittkäse natur belassen aus Ziegenmilch*
 - *Chillikäse aus Ziegenmilch*
- *Kräuter- Knoblauch aus Ziegenmilch*

*mit hausgemachter Zwiebelmarmelade,
hausgemachtem Feigensenf und Mandelhonig*

9,50 €

Arme Ritter, warmes Apfelkompott, Nougatparfait und Orangensabayone

5,80 €

*Pflaumensüppchen, Ziegenfrischkäsemaultaschen, Zimt - Zucker und
Walnußparfait mit Ahornsirup*

7,80 €

In Portwein pochierte Feigen , weißes Schokoladenparfait und Mandelgebäck

9,80 €