

Vorspeisen, Suppen und kleine Gerichte

Blattsalate in Himbeer- Mandeldressing mit rosa gebratener Entenbrust
in Trüffel - Pfeffersauce
12,80 €

Hausgemachte westfälische Pilztaschen in Schnittlauchsauce
(vegetarisch)
9,80 €

Warmer Hummercocktail
in einer Vinaigrette von Vanille, Himbeeren,
Schalotten und Basilikum
½ Hummer ausgelöst 18,80 € Ganzer Hummer ausgelöst 34,80 €

Tomatenmocca mit Hummer in Knoblauch- Melonendipp
diese Suppe kann kalt oder warm genossen werden
9,90 €

Geeistes Gurken- Walnussüppchen
6,50 €

Limonen- Safransüppchen mit rosa Pfeffer
(vegetarisch)
7,50 €

Fischgerichte

Zander und Lachsforelle aus dem Limonengrasdampf,
Zwiebellauch und Champagnergrauben
19,80 €

Steinbuttfilet, gebratener Lattich, Rosensauce, Sommertrüffel und Kartoffelchips
23,80

Welsfilet mit Rosmarin und Thymian im Ofen gegart
auf Wurzel- Linsengemüse mit Meerrettichsauce und Potthucke
16,80 €

Fleischgerichte

Jungschweinefilet, Armagnacsauce, Steinpilze, Stutenpudding und Mangold
17,50 €

Kotelette vom Schwäbisch Hällischem Landschwein mit gebratenen Pilzen
Schnittlauchsauce und Potthucke, dazu Blattsalate in Distelöl und Lavendelessig
18,80 €

Carree vom Münsterländer Moorlamm, Zitronen - Thymiansauce,
Paprika – Zucchini Gemüse und Knoblauchkartoffeln
24,80 €

Rinderfilet in der Sommertrüffelkruste Marsallajus, mediterranes Gemüse
und Rosmarinnocken
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, Sherryrahmsauce, Schnittlauchsauce, Schalottensauce,
Zitronen – Thymiansauce, Marsallajus je 2,00

Mangoldb, Gemüse des Tages, Paprika – Zucchini Gemüse,
Spitzkohl, Mini Senfkohl, mediterranes Gemüse
je 3,00 €

Stutenpudding, Potthucke, Knoblauchkartoffeln, Kartoffel – Schalottenrösti, Grießnocken,
Rosmarinnocken
je 3,00 €

Vegetarisches

Mit Champagnergrauen gefüllte Aubergine auf Paprikacreme
dazu gebratener Fenchel und Senfkohl
13,80 €

Gemischter Salat groß Sherry- Walnuß-, Joghurt oder Sahnerdressing
6,50 €

Gemischter Salat klein Sherry - Walnuß-, Joghurt oder Sahnerdressing
4,50 €

Dessert

Deutsche Rohmilchkäsevariation

aus Nordfriesland vom Hof Bickenholze

- Husumer aus Kuhmilch
- Fabro aus Kuhmilch
- Friesenrolle 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 €

Süße Mathilde mit Weinschaum und Mandelparfait
frischer Pfirsich mit Bisquit- Zitronenfüllung gebacken
9,80 €

Geeiste Tansania- Barryschokoladen Terrine mit gebratenen Aprikosen
und Prosecco - Mangocreme
9,80 €

Frische Beeren aus der Region
mit Sabayone und Vanilleeis
9,80 €