

Sommerliches Menü

In roter Beete gebeizter King Salmon

Topinambur, Tabico Wasabi, zweierlei Beete

Pfifferlingschaumsuppe

Ravioli

Rossini vom Rehrücken

gebratene Gänseleber, Trüffel und Selleriemaultaschen

„Westfälisch angerichtet“

Vanillemus, Kirsche, Guanaja Schokolade,
karamellisierter Pumpernickel, Sorbet

3 Gänge (ohne King Salmon) 42,00€

4 Gänge 52,00€

große Weinbegleitung á 30,00€

alkoholfreie Weinbegleitung á 15,00€

Vorspeisen

Gartenkräutersalat

Pfifferlinge, confierte Tomaten, Parmesanchips,
alter Balsamico

9,00€

Gegrillte Jacobsmuscheln

Pfifferlinge, Salti Fingers, Kaviar, Kresse

14,00€

Gänseleber im grünen Pfeffermantel

karamellierte Brioche, Süßkirschkompott,
gerösteter Mais

14,00€

Mariniertes kanadisches Rinderfilet

gegrillte Wildwassergarnelen, Avocado,
Wildrauke, Parmesan, krosse Brotkrumen

16,00€

Suppen und Pfifferlinge

Pfifferlingschaumsuppe 8,00€
Ravioli, gebratenes Wachtelspiegelei

24 Stunden Bouillon vom Perlhuhn 9,00€
Wildwassergarnele, Zitronengras, Chilli,
Zuckerschote, Ingwer

Pfifferlinge in Rahm 12,50€
Frühlingslauch, Serviettenknödel

wahlweise dazu

...mit gebratenem Lachsfilet 25,00€

...mit gebackenem Wiener Kalbsschnitzel 27,00€

...mit Filet vom Angus Rind 36,00€

Hauptgänge

Geräuchertes Wallerfilet **18,00€**

Bouillon - Kartoffeln, frischer Meerrettich

Filet vom Seeteufel und Wildwassergarnele **28,00€**

Krustentierjus, Fenchel, Petersilien-Risoni

Rücken vom Sylter Salzwiesenlamm **32,00€**

gratinierter Schafskäse, Tomatenpüree, Bohnenmelange,
Gnocchi

Linguine **21,00€**

Pfifferlinge, frischer australischer Wintertrüffel

Geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce **19,00€**

Pfifferlinge, Röstschalotten, Kartoffel Nussbutter Mousseline

Klassiker

Bouillabaisse **11,00€**

Hummer, Muscheln, gegrillte Fische,
feines Gemüse, geröstetes Baguette, Sauce Rouille

Tatar vom kanadischen Rinderfilet, 100g kurz gegrillt **16,00€**

Sauce Café de Paris, Wildkräutersalat in Pinienkernvinaigrette

Steak à la Fourme d'Ambert **26,00€**

rosa Scheiben vom US Rind, Sauce Fourme d'Ambert,
grüne Bohnen, krosser Knoblauch,
Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline

Himmel & Erde **16,00€**

gebratene hausgemachte Blutwurst,
Kartoffel-Nussbutter-Püree, Apfel-Ingwerkompott

Für zwei Personen:

US T-Bone Steak New Yorks Cut **75,00€**

Café de Paris, Sauce bearnaise, gebratene Pfifferlinge,
Anna-Kartoffeln

Chateau briand vom kanadischen Rinderfilet -am Tisch tranchiert- **64,00€**

Café de Paris, Sauce bearnaise, gebratene Pfifferlinge,
Anna-Kartoffeln

Fleischspezialitäten vom Big Green Egg (Holzkohlegrill)

Heritage Angus Beef

Kanadisches Rindfleisch in höchster Qualität.

Oberstes Gebot: Alles im Einklang mit der Natur unter Einhaltung von hohen ökologischen und ökonomischen Standards

Rinderfilet	200g	32,00€
Rinderfilet	250g	38,00€
Rib Eye	250g	34,00€

Steak aus der Hochrippe mit charakteristischem Fettauge, ein besonders saftiges Steak

Flat Iron Steak	200g	26,00€
------------------------	-------------	---------------

Flat Iron Steak wird aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten, fein marmoriert und butterzart

Buntes Bentheimer Schwein

Heimische Schweinerasse aus der Grafschaft Bentheim. Aufgrund der tiergerechten Haltung und natürlicher Fütterung weist ihr Fleisch einen deutlich höheren Fettanteil auf, der sich positiv auf die Qualität und den Geschmack auswirkt. Hochwertiges, saftiges Fleisch.

Kotelette	300g	26,00€
------------------	-------------	---------------

Alle Steaks servieren wir mit Sauce Café de Paris, Rotweinsauce, gebratener Blumenkohl oder Blattsalat in Balsamicovinaigrette, dazu Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline oder Rosmarinkartoffeln

Dessert

Gebackenes Tellersoufflé frische Gartenhimbeeren, Joghurteis	9,00€
Variation von Gartenerdbeeren und Holunderblüte gebacken, Mousse, Sorbet, Gelee	10,00€
Valrhona Schokolade Kirschkompott, Küchlein, Schokomousse, Pistazieneis	12,00€
Sorbet des Tages	2,50€

Käse

Rohmilch Käse vom Bio Hof Backensholz Chutney, hausgebackenes Brot	9,00€
--	--------------

Deichkäse

10 Wochen gereift, aromatisch-nussig

Deichkäse Gold

12 Monate gereift, kräftig-nussig

CréMeer

Weichkäse, frisch & sahnig, randweich mit kreidigem Kern

Kleine Ziege

mild mit feiner Ziegenmilchnote