

Frische & Erdese

VORSPEISEN

FRUCHTIG UND HERZHAFTE BRUSCHETTE



mit Pfifferlingen und Manchego, Tomate, Zwiebel und Kalamata Olive
an knackiger Rauke, Frisée und Romana in Brombeer Vinaigrette
mit Sonnenblumen Kernen und Radieschen Sprossen
€ 12,50

GESCHNETZELTES VOM RAUCHMATJES

mit Zwiebel, Dillspitzen und einem Hauch Honig,
Safranbirne und Limonen Aioli, Tomate, Gurke und Koriander auf Bete
€ 13,50

DEKONSTRUIERTES „BEEF TARTAR“

Rinderfilet in Würzlake mit Onsen – Ei, Kapernbeeren, gepickelten
Zwiebeln, Senf Chili Aioli, Erbsen Lauch Püree
und Schinken Chip, geröstetes Weißbrot
€ 15,50



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

CAPPUCCINO VOM PFIFFERLING

mit Mascarpone und Valrhona Schokolade

Feingebäck

€ 9,00

RINDERCONSOMMÉ

mit feinen Wurzel Juliennes, Staudensellerie,

Eierstich und Nudeln

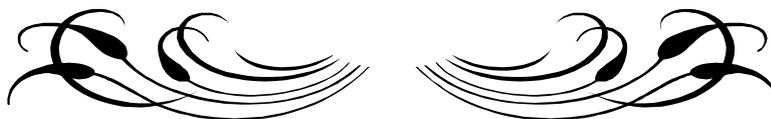
€ 7,50

KOHLRABI CREMESUPPE

mit Petersilienwurzel, Vanille Schmand

und Johannisbeeren

€ 8,00



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

€ 15,50

Wahlweise auch mit:

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN BASILIKUM BUTTER

€ 23,50

5 BLACK TIGER RIESENGARNELEN

€ 25,50

GEGRILLTEN STREIFEN VOM BLACK ANGUS ROASTBEEF (125g)

€ 28,50



Fein abgestimmte HAUPTGERICHTE

„BIG GRILLER“

OFENKARTOFFEL IN DER FOLIE GEBACKEN 
mit Kräuter Crème Fraîche, dazu ein knackig, frisches Salatbouquet und
mediterranes Gemüsebrot
€ 13,50

wahlweise mit:
gebratenen Pfifferlingen
oder
Rauch Matjes Filets
€ 19,50

GESCHMORTES GOULASCH VOM WIESENKALB
in heller Pfefferrahmsoße mit geschwenkten Pilzen
dazu Kaas Knöpfe und ein knackig, bunter Salatteller
€ 23,50

FRISCHE HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS „CLASSIC“
mit Gurke, Zwiebeln und Apfel in Joghurt Mayonnaise
dazu ein buntes Salat Bouquet und Rosmarinkartoffeln
€ 18,50

KRÜSTCHEN „WESTFÄLISCHE ART“
Zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken
belegt mit Kernschinken und Spiegelei,
dazu Pommes frites und ein gemischter Salatteller
€ 22,50

ANGUS RINDERFILET SOUS VIDE ROSÉ GEGART
auf reduzierter Thymian Jus mit Basilikumbutter
dazu Kenia Bohnen im Bacon Mantel
und Rosmarinkartoffeln
€ 37,50



Fein abgestimmte HAUPTGERICHTE



YELLOW FIN THUNFISCH -MEDIUM RARE- GEBRATEN
an Spitzkohl und gemischten Wurzeln mit Sesam und Ingwer aus dem
Wok, dazu Zitronengras Joghurt Soße und gedämpfter Jasmin Reis
€ 33,50

Schweinefilet mit knuspriger Haselnusskruste
an Rahmsoße von rosa Pfefferbeeren, dazu frische Pfifferlinge,
gedünstete Rüben und Rosmarinkartoffeln
€ 26,50

Hähnchenbrustfilet mit Füllung von Spinat und Kohlrabi
an Sugo von Strauchtomaten und Paprika,
dazu frische Pfifferlinge, wilder Broccoli und Rosmarinkartoffeln
€ 24,50

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

wahlweise mit:
GEGRILLTEN STREIFEN VOM BLACK ANGUS ROASTBEEF (125g)
€ 31,50

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 26,50

Linguine in Rahmsoße vom Grana Padano 
mit gebratenen Pfifferlingen und Rauke in Vinaigrette,
dazu Pesto von Olive und Pinienkernen
und ein knackig bunter Beilagen Salat
€ 21,50

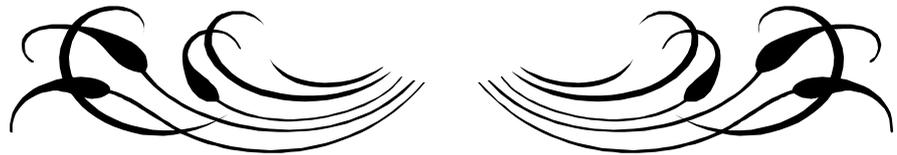
Zarte Versuchung
ETWAS SÜßES ODER WÜRZIGES ZUM ABSCHLUSS?

FLUFFIGES KÜCHLEIN VON RHABARBER, ERDBEERE UND MANDEL
mit schokolieren Stachelbeeren und Johannisbeeren,
dazu Holunder Minz Sorbet
€ 9,50

FRISCHE ERDBEEREN AUS DEM RAVENSBERGER LAND
an Mousse von Bourbon Vanille mit Pistazien Eis,
Kahlua Sahne und gerösteten Haselnuss Splittern
€ 8,50

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 separate Karte mit ausgewiesener Allergenkennzeichnung für Sie bereit.

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

