

Speisekarte

Vorweg

Salat vom Grillgemüse
mit Kräuterpesto und Nüssen

€ 5,50

Karamellierter Ziegenweichkäse
an Salatbouquet
mit Fruchtchutney

€ 6,50

Wildkräuter-Honigmelonensalat
mit Serrano-Schinken
und Burrata

€ 7,50

Tempura-Garnelen
auf Salatvariation,
Sojaglace

€ 9,50

Suppen

Tomatencreme-Suppe
Käse-Crumble und Pesto

€ 3,50

Consommé vom Rind
mit Ravioli und Gemüsejulienne

€ 4,90

Hokkaido-Creme-Suppe
Kokosschaum, und Zimt-Croûtons

€ 4,50

Zwischengang

Steak von der Buttermakrele,
Lauch-Risotto, Hummerbisque

€ 10,50

Brust vom Schwarzfederhuhn
Kartoffel-Mousseline, Blattspinat

€ 11,50

Aglio e Olio von Pappardelle
mit Tomaten-Concassée und Parmesan

€ 7,50

Jakobsmuscheln mit Zitronengras
Kürbis-Risotto, Rieslingschaum

€ 11,00

Hauptsächlich

Confierte Brust von Cherry Valley Ente
mit Rahmwirsing, Thymiankartoffeln

€ 17,50

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten,
lackierter Duroc-Bauch, Schwarzbiersauce,
Sellerie-Püree, Rosenkohl

€ 16,50

Rückensteak vom Black Angus
Schalotten-Rotweinsauce, Röstgemüse,
Rosmarinkartoffeln

€ 18,50

Filet vom Paderborner Landschwein
Wurzelgemüse, Rotweinreduktion,
Gratin dauphinoise

€ 17,00

Zweierlei vom Salzwiesenlamm,
Jus mit Rosmarin-Speckbohnen,
Süßkartoffelpüree

€ 22,00

Dessert

Karamell-Crème mit Brownie
Himbeer-Coulis

€ 5,90

Kürbiskernparfait
mit Bourbon-Vanilleschaum

€ 4,90

Crème brûlée
gebrannte Vanillecreme
mit Cassis-Sorbet

€ 5,50

Kaffeespezialität

Café Creme	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,00

Unsere Spirituosen Auswahl für Sie

Grappa aus dem Haus Nonino

Lo Chardonnay	41 % Vol	0,2cl	€ 3,50
Il Prosecco di Grappa	41 % Vol	0,2cl	€ 3,90

Obstbrände

Williams Birne	40 % Vol	0,2cl	€ 2,60
Kirschwasser	40 % Vol	0,2cl	€ 2,60