



## ***Speisekarte***

### *Vorweg*

*Salatvariation  
mit Kürbiskernen und Bacon*

*€ 5,50*

*Karamellisierter Ziegenweichkäse,  
Fruchtchutney an Salatbouquet*

*€ 7,50*

*Mozzarella  
auf Tomatencarpaccio mit Pesto*

*€ 6,50*

*Gebratene Poulardenbrust-Streifen  
auf Salatvariation, Padano Flocken*

*€ 8,50*

*~~*

### *Suppen*

*Tomatencreme-Suppe  
mit Frischkäse und Pesto*

*€ 3,50*

*Consommé vom Rind  
mit Maultaschen und Gemüsejulienne*

*€ 4,90*



*Für den kleinen Hunger*

*Steak von der Buttermakrele,  
Hummerbisque, Lauch-Risotto*

€ 11,50

*Poulardenbrust im Speckmantel,  
Balsamico-Kirschen, Kartoffelpüree*

€ 12,50

*Penne all' arrabbiata  
mit Rucola und Parmesan*

€ 8,50

~~

*Hauptgang*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
Jus mit Zitrone, Blattspinat, Petersilienkartoffeln*

€ 17,50

*Rückensteak vom Black Angus  
Balsamicoglacé, Röstgemüse, Kräuterkartoffeln*

€ 19,50

*Filet vom Paderborner Landschwein,  
Rotweinreduktion, Buttermöhren, Kroketten*

€ 16,00

*Nackenbraten vom Wildschwein  
Rahm-Spitzkohl, Jus mit Wacholder und Beeren,  
Serviettenknödel*

€ 16,50



### Dessert

*Orangenparfait mit warmen Schokoküchlein,  
Beerenfruchtsauce*

€ 6,90

*Karamellcreme,  
gebrannte Mandeln und Cassissorbet*

€ 5,50

*Variation vom Weich- und Hartkäse  
Obst, Preiselbeerchutney*

€ 8,50

~~

### ***Kaffeespezialitäten***

<i>Café Creme</i>	€ 2,30
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Espresso</i>	€ 2,10

### ***Unsere Spirituosenauswahl für Sie***

#### ***Grappa aus dem Haus Nonino***

<i>Lo Chardonnay</i>	<i>41 % Vol</i>	<i>0,2cl</i>	€ 3,50
----------------------	-----------------	--------------	--------

#### ***Obstbrände***

<i>Williams Birne</i>	<i>40 % Vol</i>	<i>0,2cl</i>	€ 2,60
<i>Kirschwasser</i>	<i>40 % Vol</i>	<i>0,2cl</i>	€ 2,60