



## *Spargel - Asparagus*

*Portion frischer Stangenspargel*

*dazu reichen wir Salzkartoffeln, zerlassene Butter & Sauce Hollandaise <sup>8</sup>*

*Portion of fresh asparagus*

*served with boiled potatoes, garnish butter & sauce hollandaise*

*18,90 €*

*Zum Spargel empfehlen wir:*

*For asparagus we recommend:*

*Westfälischer Knochenschinken, gekochter Schinken & Rührei <sup>8</sup> 7,40 €*

*Westphalian ham, boiled ham and scrambled eggs*

*2 Lendchen 8,90 €*

*2 loins of pork*

*Jungschweinschnitzel 7,90 €*

*Young pork schnitzel*

*Rinderfilet 16,80 €*

*Beef filet*

*Zanderfilet 9,90 €*

*Filet of pike-perch*

*Rumpsteak 11,90 €*

*Rumpsteak*

*3 Gamba 14,50 €*

*3 prawns*



## *Spargel - Asparagus*

*Spargelcremesüppchen mit einer Sahnehaube & Schnittlauch <sup>8</sup>*

*Asparagus cream soup with a cream cap & chives*

5,50 €

### *„Spargel Tonnato“*

*Frischer Stangenspargel mit einer Thunfischsauce & Rucola, dazu frisches Baguette <sup>8</sup>*

*Fresh asparagus with a tuna sauce and rocket, served with fresh baguette*

11,40 €

*Spargel im Mozzarella-Schinken-Mantel mit frischem Baguette <sup>8</sup>*

*Asparagus in mozzarella and ham coat with fresh baguette*

9,90 €

*Spargelsalat mit einem Lachsrollchen & Gamba, dazu frisches Baguette*

*Asparagus salad with a salmon roll & gamba, served with fresh baguette*

13,50 €

### *Spargel im Omelette*

*mit einer Basilikum-Tomatensauce mit Grana Padano gratiniert, dazu Salzkartoffeln <sup>8</sup>*

*Asparagus in omelette gratinated with Grana Padano, served with a basil tomato sauce & boiled potatoes*

16,80 €

*Spargel mit Parmesan überbacken, dazu Parmaschinken & Rosmarinkartoffeln <sup>8</sup>*

*Baked asparagus with Parmesan, Parma ham and rosemary potatoes*

25,20 €



## Suppen - Soups

*Hummercreme mit Grönlandshrimps & Sahnehaube* <sup>1,2,3,4,8</sup>

*Loobster cream with shrimp & cream*

6,90 €

*Rinderkraftbrühe mit Einlage* <sup>2,3,4,8</sup>

*Beef broth with solid ingredients*

5,40 €

## Vorspeisen -Starters

*St. Maure Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit Olivenhonig,*

*Ruccola und confierten Tomaten* <sup>6,8</sup>

*St. Maure goat's cheese in zucchini coat with olives-honey, rocket salad and confit tomatoes*

9,20 €

*2 Gambaroni an frischem Salat mit einer Lachsrose,*

*dazu verschiedene Dressings & frisches Baguette* <sup>1,2,3,8</sup>

*2 Gambaroni on fresh salad with smoked salmon, served with Dressings & fresh Baguette*

16,80 €

## Salate - Salads

*Großer Salat mit 3 Gambaroni, dazu verschiedene Dressings & Knoblauchbaguette* <sup>1,2,3,8</sup>

*Salat with 3 Gambaroni, served with Dressings & garlic baguette*

21,80 €

## Fisch - Fish

*Zanderfilet im Pergamentmantel, auf frischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln* <sup>8</sup>

*Pike-perch in parchment on fresh vegetables served with rosemary potatoes*

22,90 €

*Filet vom Fjordlachs mit Kräuterbutter, Grilltomate und grünen Nudeln* <sup>1,8</sup>

*Steak from the fjord salmon with herb butter, grill tomato and green noodles*

19,90 €

*Papageienfisch auf frischem Gemüse, dazu Kartoffelgratin* <sup>8</sup>

*Parrotfish fillet on fresh vegetables, served with potato-gratin*

23,20 €



## *Hauptgerichte - Main dishes*

*Nuss-Gemüse-Risotto mit Parmesan, dazu ein kleiner Salat*<sup>8</sup> (Vegetarisch)

*Nut-vegetable-risotto with parmesan and a small salad*

15,90 €

*Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel auf Rahmspargel und Parmesan* (Vegetarisch)

*Tortellacci stuffed with green asparagus on cream asparagus and parmesan*

14,80 €

*Natur gebratene Hähnchenbrust auf Rahmseitlingen mit Risotto*<sup>4,8</sup>

*Natural fried chicken breast on creamy mushrooms served with risotto*

17,40 €

*Schnitzel vom Schweinerücken mit Waldpilzcreme dazu Pommes Frites*<sup>4,8</sup>

*Schnitzel of pork with creamy mushrooms, served with french fries*

14,90 €

*Schweinelendchen auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln*<sup>4,5,8</sup>

*Pork loin on creamy savoy cabbage with fried potatoes*

17,90 €

*Filetsteak mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes Frites*<sup>4,8</sup>

*Filetsteak with pepper sauce, green beans and french fries*

27,40 €

*Rosa gebratene Barbarie-Ente an einer Orangensauce*

*mit Broccoliröschen & Herzoginkartoffeln*<sup>4,8</sup>

*Pink roasted barbaria duck on an orange sauce with broccoli & dutch potatoes*

19,90 €

*Rumpsteak mit 2 Gamba "Surf & Turf", dazu Pommes Frites*

*Rump steak with 2 Gamba "Surf & Turf" served with french fries*

26,80 €

*Grillgemüse mit Kräuterkartoffeln* (Vegan)

*Grilled vegetables with herbs potatoes*

13,90 €



## **Dessert** - Dessert

*Baumkuchen-Parfait „Holunderblüte-Buttermilch“ an einem Fruchtspiegel mit Sahne <sup>4,8</sup>*

*Pyramid cake "Elderflower buttermilk" on a fruit sauce with cream*

6,90 €

*Schokoladensoufflé <sup>4,8</sup>*

*Chocolate soufflé*

5,90 €

*Beeren-Crumble à la Waldkäse <sup>8</sup>*

*Berrycrumble*

5,80 €

*Zweierlei Sorbet (auch Vegan) / mit Sekt aufgefüllt*

*Sorbet without or with sparkling wine*

3,90 € / 5,50 €

*Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne <sup>8</sup>*

*Strawberries with vanilla ice cream and cream*

5,20 €

*Erdbeeren mit gestoßenem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne <sup>8</sup>*

*Strawberries with crushed pepper, Grand Marnier, vanilla ice cream and cream*

6,30 €

*Erdbeeren mit Vanilleeis – überzogen von einer Sabayon <sup>8</sup>*

*Strawberries with vanilla ice cream - covered by a sabayon*

6,90 €

*Spargelmousse an Erdbeerspiegel mit Sahne <sup>8</sup>*

*Asparagus mousse on strawberry mirror with cream*

6,40 €

*Und dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv*