

Unsere Menü Empfehlung

Marinierter Hokkaido Kürbis

Preiselbeeren / Feldsalat / geröstete Aioli / Croûtons / Kerne und Öl
(14W,16,21,22)

Perlhuhnbrust

Rahmsauce / Wirsing / Wurzelgemüse / Kartoffel-Selleriepüre
(14W,16,19,21,22,24)

Vanille Crème brûlée

Beeren-Ragoût / Himbeersorbet / Crumble
(13,14W,19)

3-Gang Menü

42

Vorspeisen & Suppen

Marinierter Hokkaidio Kürbis	10
Preiselbeeren / Feldsalat / geröstete Aioli / Croutons / Kerne und Öl <small>(14W,16,21,22)</small>	
Entenbrust Pastrami	16
Frischer Rotkohlsalat / Granny Smith / schwarzer Pfeffer / Preiselbeeren / Meerrettichreme <small>(21,22)</small>	
Löwentatar von der Eifeljärse <small>(100 g)</small>	16
Kartoffelrösti / Kräutermayonnaise / Kapernbeeren / Käse Crunch / Kräutersalat <small>(14W,16,17,19,21,22)</small>	
Kürbiscremesuppe	9
Gewürz-Croûtons / Kerne / Öl <small>(14W,19,21,24)</small>	

Salate

Caesar Salat <small>(14W,16,17,21,22)</small>	12
Romana / Tomaten / Sardellen / Kapernbeeren / Parmesan / Croûtons	
mit Suprême vom schwarzen Prachthuhn	22
mit Garnelen ⁽¹⁵⁾	23
Gemischter Salat <small>(14W,16,17,21,22)</small>	11
mit Suprême vom schwarzen Prachthuhn	22
mit Garnelen ⁽¹⁵⁾	23
mit karamellisiertem Ziegenkäse / marinierte Feigen <small>(14W,19,24)</small>	20

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Eine der Allergen-Liste liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens on demand

Gänsekarte

Vorspeisen & Suppen

Gebratene Gänseleber Preiselbeer Vinaigrette / Wurzelgemüse / Belper Knolle / Croûtons <small>(14W,21,22)</small>	15,00
Gänse Consommé Wurzelgemüwestreifen / Gänseklein / Backerbsen <small>(14W,19,21,24)</small>	12,00

Hauptgänge

Gänsebrust und Keule Beifuß-Jus / Cassis-Rotkohl / karamellierte Apfelspalten / Orangen-Maronen / Kartoffelklöße <small>(17,19,21,24)</small>	40,00
Ganze Gans (Nur auf Vorbestellung 3 Tage) Beifuß-Jus / Cassis-Rotkohl / karamellierte Apfelspalten / Orangen-Maronen / Kartoffelklöße <small>(17,19,21,24)</small>	175,00

Desserts

Bratapfel Vanillesauce / Marzipan / Mandel / Rosinen <small>(13,14W,14H,16,19,20H,20M)</small>	12,00
---	-------

Hauptgänge

Perlhuhnbrust	26
Rahmsauce / Wirsing / Wurzelgemüse / Kartoffel-Selleriepüree <small>(14W,16,19,21,22,24)</small>	
Wildragout	25
Waldpilze / Rosenkohl / Butterspätzle / Preiselbeer-Birne <small>(16,19,21,22,24)</small>	
Saiblingsfilet	25
Kartoffel-Kürbisragout / Kräuter / Wurzelgemüse / Kressesalat <small>(17,19,21,22,24)</small>	
Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken	27
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone <small>(14W,16,19,21,22,24)</small>	
Kürbis Gratin	18
Gebackener Hokkaido / Kürbiskern-Couscous / Frühlingslauch / Kürbiskernöl-Schmand <small>(14W19,21,24)</small>	
Wolfsbarschfilet	28
Ravioli mit Steinpilz / Buchenpilze / Kräuterseitling / Limette Beurre Blanc / Wurzelgemüse <small>(14W,16,19,21,24)</small>	
Ravioli mit Steinpilz	23
Buchenpilze / Kräuterseitling / Limetten Beurre Blanc / Wurzelgemüse / Belper Knolle <small>(14W,16,19,21,24)</small>	
Löwen Steak (180 g) vom Gut Godenhaus Roastbeef	29
Käse-Senf-Kruste / Rosmarinjus / Wirsing / Kartoffel-Kräuter-Gratin <small>(14W,16,19,21,22,24)</small>	

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Eine der Allergen-Liste liegt zur Einsicht bereit.

All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens on demand

Desserts

Apfel Crumble

Vanille-Eis / Rumrosinen / Butterstreusel / Sahne
(13,14W,16,18,19,20H)

10

Vanille Crème brûlée

Beeren-Ragoût / Himbeersorbet / Crumble
(13,14W,19)

9

Löwen Double

Espresso-Krokant Eis / Kaffeelikör / Sahne / Espresso
(9,19,20H)

10

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Eine der Allergen-Liste liegt zur Einsicht bereit.*

All prices are in Euro including VAT. You will receive information about the additives and allergens on demand