

Vorspeisen & Suppen

Saisonaler Vorspeisensalat mit Cherrytomaten
Gurke | Radieschen | Sprossen an weißem
Balsamico-Honig Dressing

€ 5,90

Carpaccio von der Nashibirne mit Gewürzorange
an Salat von Wildkräutern | warmer Ziegenkäse | Thymianhonig

€ 10,30

Tomatenbruschetta und Antipasti auf Chilicrostini in Olivenöl
mit frischem Rucola | Parmicciano

€ 8,90

Carpaccio vom Rinderfilet in Olivenöl- Zitronenmarinade
Tomate | Rauke in Balsam dressing | Trüffelgebäck

€ 13,20

Sechs Black Tiger Garnelen (26/39) in Aromaten gebraten
an Aiolicreme | Wakamesalat | confierte Tomate | Grana Padano

€ 9,80

Zwölf Weinbergschnecken in Kräutersahnesauce gratiniert
Cremechampignons | Baguettebrot

€ 9,20

Westfälisches Kartoffelsüppchen mit Gemüsebrunoise
Chorizostreifen | Schnittlauchsahne | Croutons

€ 5,80

Hausgemachte Tomatensuppe mit einer Praline
von Kirschtomate-Basilikumpesto-Ginsahne

€ 5,90

Hauptspeisen

Unsere Philosophie
Beste Produkte auf einfach hohem Niveau!

Bitte erfragen Sie auch unsere Tagesempfehlung
wie Lamm-, Wild- oder Fischgerichte!

In Aromaten gebratene Hähnchenbrust auf Blattspinat
Krosse Speckchips | Herzoginnenkartoffeln | Basilikumtomate
€ 19,80

Rumpsteak (200g) „Land & Meer“ mit Black Angus Garnele
Sauce Bernaise | Maischips | feine Gemüse-Schalotten
€ 26,50

Mediterrane Kalbsleber | Pfannengemüse | zweierlei Saucen
Krosser Panchetta | Zwiebelringe | Sahnepüree
€ 23,80

Schnitzel vom Schweinelendchen an frischen Champignons
Frühlingslauch | SchlossStuben fries | gemischter Salat
€ 19,50

Honiglackierte Barbarieentenbrust auf Pfefferkirschen
hausgemachte Reibekuchen | Saisonsalate mit Himbeerdressing
€ 22,80

Kross gebratenes Zanderfilet mit drei Garnelen
Limettenschaum | marinierte Tomate | Lauchstroh | feines Gemüse | Kartoffeln
€ 22,90

Original Wiener Schnitzel mit Naturkartoffelsalat
Preiselbeeren | Feldsalat mit Specktippen | Croutons
€ 22,90

Zwei Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten
Calvados | Pfefferrahm | feines Gemüse | Herzoginnenkartoffeln
€ 22,80

Für unsere kleinen Gäste



Junior Schnitzel mit
Möhrchen, | Brokkoli | Pommes frites
€ 6,50

Pasta in Tomatensauce
€ 4,50



Jeden Donnerstag

Drei-Gang Candle Light Menü
inkl. Aperitif und begleitender Wein
nur € 28,00

Jeden Freitag

Vier-Gang Ritter Roulette Menü
mit etwas Glück bekommen Sie Ihr Menü gratis!
nur € 35,00

Desserts

Premiumeis in den Sorten

Vanille | Erdbeere | Schokolade

Kugel je 2,40 €

Pistazie | Walnuss

Kugel je 2,80 €

Limone Minzsorbet

€ 3,50

Limone Minzsorbet mit Prosecco

€ 6,50

Gratinierte Waldbeeren mit Cassis
Orangensabayone | Pistazieneispraline

€ 8,90

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Beerengrütze | Eis | Sahne

€ 6,90

Dessertvariation | Mousse au chocolat | Eistrüffel
Gewürzorange | frische fruchte der Saison | Sahne | Schokodekor

€ 9,20
