



## ***Menü 1***

***Westfälische Hochzeitssuppe***

\*\*\*

***Münsterländer Zwiebfleisch***  
*mit Blattsalaten in Sahne*  
*(Zwischengang)*

\*\*\*

***Schweinelendchen am Stück gebraten***  
Rahmsauce  
Jahreszeitliches Gemüse  
**Salzkartoffeln und Kroketten in der Schüssel**

\*\*\*

***Herrencreme mit Schokoladenstückchen und Rum***  
*Sahne und ein Schuss Eierlikör*

***pro Person € 33,90***

## ***Menü 2***

***Schwarzwurzelsuppe***

\*\*\*

***Braten von der Wildschweinkeule***  
*in Wacholderrahmsauce*  
*mit Burgunderrotkraut und hausgemachten Kartoffelknödeln*

\*\*\*

***Schwarzwälderkirch-Törtchen***

***pro Person € 33,90***

## ***Menü 3***

***Pfifferlingrahmsuppe***

**\*\*\***

***Maispoularde mit Koriandersauce  
auf grüne Bohnen und Kartoffelgratin***

**\*\*\***

***Birne Helene***

***pro Person € 29,90***

## ***Menü 4***

***Feldsalat in Sesam-Kartoffeldressing  
mit Rote-Bete-Carpaccio & Meerrettichflocken***

**\*\*\***

***geröstete Entenbrust  
in Walnuss-Granatapfelsauce  
mit Topinamburpüree & frischem Winterspinat***

**\*\*\***

***Orangenparfait auf Cassis-Spiegel***

***pro Person € 36,90***

## ***Menü 5***

***Französische Tomatensuppe  
mit Liebstöckel***

**\*\*\***

***Lammkeulenbraten  
mit Kräutern der Provence, grünen Bohnen & Safranrisotto***

**\*\*\***

***Tarte Tatin  
französischer Apfelflan***

***pro Person € 35,90***

## ***Menü 6***

***Bunte Blattsalate in Apfel-Senf-Dressing  
mit glacierte Walnüssen & Pumpernickelcrumbles***

**\*\*\***

***Rote Bete Suppe mit Anis***

**\*\*\***

***Skreifilet ( Winterkabeljau ) auf der Haut gebraten  
Rote Bete Gemüse & Kartoffel-Pastinaken-Püree***

**\*\*\***

***warmer Schokoladenkuchen  
Quittenparfait & Cassissabayonne***

***pro Person € 41,90***

## ***Menü 7***

***Gebratener Spargel  
Ziegenkäse, Rauke  
Tomatenvinaigrette***

***\*\*\****

***Wildkräutersuppe***

***\*\*\****

***Schweinemedallions auf einer Pfefferrahmsauce  
glacierte Fingermöhren und Macairekartoffeln***

***\*\*\****

***Crème brûlée***

***pro Person € 37,90***

## ***Menü 8***

***Erbsensuppe  
mit Minze***

**\*\*\***

***Rinderfiletsteak***  
*auf Rahmsauce von der Spitzmorchel  
neue Kartoffeln  
frischem grünen & weißen Münsterländer Spargel*

**\*\*\***

***Erdbeer-Tiramisu***

***pro Person € 47,90***

## ***Menü 9***

***grüne Bohnen - Tomaten - Salat  
mit Parmesan***

**\*\*\***

***Süppchen vom Fenchel  
mit Pastis & gebratener Garnele***

**\*\*\***

***Lammrücken  
unter der Kräuterkruste  
mit Polentaecken und Ratatouillegemüse***

**\*\*\***

***Pochierter Pfirsich  
mit Mandelmascarpone***

***pro Person € 48,90***

## ***Menü 10***

***Petersilienwurzelsuppe***  
*mit Gemüse-Brunoise*

\*\*\*

***Jacobsmuscheln***  
*auf Paprikaragout*  
*mit Zitronenthymiansauce*

\*\*\*

***Kalbsrahmbraten***  
*mit Mangoldtimbal & Schupfnudeln*

\*\*\*

***Bayrisch-Creme***  
*mit Früchten der Saison*

***pro Person € 49,90***

## ***Menü 11***

***gebratener Steinpilze***  
*mit einem Bouquet von Endiviensalat*  
*mit Apfelstiften*

\*\*\*

***Topinamburcremesuppe***

\*\*\*

***Zanderfilet***  
*auf le Puy Linsen in Senfvinaigrette*

\*\*\*

***Schweinelendchen***  
*mit Ziegenkäse überbacken,*  
*dazu glacierte Trauben,*  
*Rahmwirsing & Macairekartoffeln*

\*\*\*

***Vanille-Waldfrucht-Parfait***

***pro Person € 49,90***

## ***Menü 12***

***gebratene Zucchinischeiben***  
*mit Tomaten*  
*Olivenöl & Balsamessig*  
*mit Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein*

***\*\*\****

***Cremesüppchen***  
*von der Rauchforelle*

***\*\*\****

***Rinderfilet***  
*mit frischen Pfifferlingen*  
*und Sellerie-Kartoffel-Stock*

***\*\*\****

***Lavendel Panna Cotta***  
*mit karamellisierten Aprikosen*

***pro Person € 51,90***

## **Menü 13**

*Bauernbaguette & gesalzene Butter*

\*

*Sülze von Waldpilzen mit Schnittlauchvinaigrette  
und einem Bouquet aus Pflücksalat*

\*

*Steinbutt unter der Ingwerkruste  
auf Risotto und einem Spiegel aus Safransauce*

\*

*Champagnersorbet*

\*

*Kalbsfilet an Rehjus  
begleitet von Thaispargel und Sellerie-Kartoffelpüree im Nest*

\*

*Rohmilchkäseauswahl*

*Munsterkäse ( Rotschimmel ), Gorgonzola, Camembert oder Weinkäse  
Bauernkäse  
mit Pumpernickeltaler und Butterrose*

\*

*Praline à la Pleister Mühle  
mit Espresso*

*pro Person € 99,00*

*Liebe Gäste,*

*unsere Menüs werden im Tellerservice serviert. Sollten sie für den Hauptgang  
Nachservice wünschen, erheben wir für alle Menüs einen Aufpreis zwischen € 3,00 und €  
6,00 pro Person je nach Gericht.*