

Mittagskarte

Bärlauchcremesuppe
geräucherter Lachs | Tomatenchutney | Schwarzbrotcroûtons € 7.50

Rinderconsommé
Eierstich | Wurzelgemüse | Grießklößchen € 9.50

Caesar Salad | Romasalat | Caesar Dressing | Parmesancroûtons € 13.50
wahlweise mit Maispoularde oder Garnele € 17.00

Schnittchen | Käse
Tomate | Kresse | Radieschen | lauwarmer Kartoffelsalat € 10.50

Schnittchen | Westfälischer Knochenschinken
Spiegelei | lauwarmer Kartoffelsalat € 10.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Rösti | Salatbouquet € 14.50

Rosa Roastbeef -kalt-
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln € 16.00

Argentinisches Rumpsteak -220g-
Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Beilagensalat € 26.50

Gebratenes Lachsfilet
Rieslingsauce - Spinat – Parmesanrisotto € 20.50

Gekochter Kalbstafelspitz
Bärlauchvelouté | Tomate | Romanesco | Zuckerschote | Salzkartoffeln € 26.50

Dessert

Westfälische Quarkspeise
Kirschragout | Pumpernickel € 6.00

Rote Grütze | Vanilleeis € 6.00

Business-Menü

Tomate – Mozzarella
Salat | Balsamico | Pesto | Pinienkerne
€ 14.00

oder

Apfel-Steckrüben-Suppe
Westfälischer Knochenschinken
Sahnehaube | Schnittlauch
€ 6.50

~~~

Dorade  
Spinat | Safranrisotto  
€ 22.00

**oder**

Geschmorte Ibericoschweinebacke  
Perlzwiebeln  
Wirsinggemüse | Macairekartoffeln  
€ 22.00

~~~

Zweierlei vom Joghurt
Zitrusfruchtragout
€ 6.50

oder

Dessertvariation
€ 6.50

Menüpreis inklusive einer Tasse Kaffee
€ 32.50

Wenn Sie tischweise bestellen, servieren wir Ihnen das Menü innerhalb einer Stunde.

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern oder an der Rezeption. Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.