

Mittagskarte

Kartoffelsuppe Trüffelsahne Schnittlauch Croûtons	€ 7.50
Rinderkraftbrühe Tafelspitz Wurzelgemüse Grießklößchen	€ 9.50
Schnittchen Käse Tomate Kresse Radieschen westfälischer Kartoffelsalat	€ 10.50
Schnittchen Westfälischer Knochenschinken Spiegelei westfälischer Kartoffelsalat	€ 10.50
Herbstlicher Blattsalat Balsamicodressing wahlweise mit Maispoularde oder Garnele	€ 13.50 € 17.00
Hausgeräucherter Lachs Senf-Dill-Sauce Rösti Salatbouquet	€ 14.50
Rosa Roastbeef -kalt- Remouladensauce Salatbouquet Bratkartoffeln	€ 16.00
Gebratenes Zanderfilet Dijonsensoße Perlzwiebeln Kartoffelgurkensalat	€ 19.50
Argentinisches Rumpsteak -220g- Kräuterbutter Bratkartoffeln Beilagensalat	€ 26.50
Geschmorte Ochsenbacke Pflaumen-Balsamico-Soße rote Zwiebelmarmelade gebratener Wirsing Salzkartoffeln	€ 28.50

Desserts

Westfälische Herrencrème	€ 5.50
Crème Caramel mit Zwetschgenröster	€ 8.50

Business-Menü

Rote-Bete-Carpaccio
Feldsalat | Ziegenkäse | Haselnüsse

€ 14.00

oder

Hummerschaumsuppe
Sahnehaube | Croûtons

€ 6.50

~~~

Gebratene Dorade  
Rieslingsauce | Ratatouille | Gnocci

€ 22.00

oder

Schweinefiletmedallions  
Jägersauce | Karotten-Lauchgemüse  
Rosmarinkartoffeln

€ 22.00

~~~

Mandelkuchen
Vanilleeis | Kirschragout

€ 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.