

Romantikmenü

Pastrami
Sauerteigbrot | Sauce Choron | Gruyere
Balsamicozwiebeln | gepickelte Gurken
€ 19.50

2019er Essece du Cap
Chenin Blanc
Fleur du Cap, Süd Afrika
€ 9.20

~~~

Maibockrücken  
Blaubeerjus | eingelegtes Gemüse | Kräuterpüree  
€ 19.50

2018er Merlot Rosado  
Vina Santa Marina  
Extremadura  
€ 7.20

~~~

Maibowle
Waldmeister | Erdbeere | Sekt
€ 10.50

~~~

Steinbutt mit Hummerschaum  
Sauce Rouille | Tomatenconfit  
grüner und weißer Spargel | Krustenterravioli  
€ 38.50

2019er Haus Klosterberg  
Pinot Blanc  
Weingut Markus Molitor  
€ 8.00

~~~

Weißes Schokoladenmousse
Rüblükuchen | Variationen von Karotte | Honig
€ 13.50

2018er Klüsserather Bruderschaft
Riesling Auslese, Weingut Regnery, Mosel
€ 9.50

5-Gang Menü: € 95.50
Begleitende Weine je 0,1l € 33.90
Annahmeschluss abends 20.30 Uhr

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate
Rhabarber-Dressing | eingelegter Spargel | Brotlardons
€ 14.50

wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust
€ 18.50

Thunfisch-Carpaccio
Lotuswurzelchips | Wokgemüse | Mango-Chili-Dressing
€ 18.50

Gratinierter Ziegenkäse (vom Ziegenhof Scellebelle)
Erdbeeren | Wildkräuter | Spargel
€ 18.50

Suppen

Consommé vom Rind
Wurzelgemüse | Eierstich
Grießklößchen
€ 10.50

Spargel-Cremesuppe
Räucherlachs | Petersilienöl | Radieschen
€ 12.50

Hauptgänge

Kalbsleber „Berliner Art“

Schmorzwiebeln | eingelegte Äpfel | Butterpüree | Beilagensalat

€ 26.50

Deutsches Kalbsfilet und -Bries

Morchelrahmsauce | Erbsen | Blumenkohl | Radieschen

Kartoffelrösti

€ 38.50

Geschmorte Jungrinderbacke

Rote Zwiebeln | Frühlingsgemüse | Trüffelrisotto

€ 32.50

Maischollenfilets « Finkenwerder Art »

Nordseekrabben | Speck | Butterpüree

Kopfsalat mit Sahnedressing

€ 30.50

Spargelquiche

Tomatenconfit | Zitronen-Hollandaise | Parmesan

Wildkräutersalat

€ 24.50

Desserts

Frische Erdbeeren aus Westbevern
hausgemachtes Vanilleeis
€ 8.50

Tiramisu
Rhabarber
€ 10.50

Weißes Schokoladenmousse
Rüblükuchen | Karotten Variation | Honig
€ 13.50

Bio-Käseauswahl
€ 15.50

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern.

Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.



Unser Spargelangebot

Portion Dorbaumer Stangenspargel
Sauce Hollandaise | zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

€ 22.50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

* Westfälischen gekochten Schinken	€ 8.50
* Westfälischen rohen Schinken	€ 9.50
* Gemischten Schinkenteller	€ 9.00
* Gebratene Lachstranche	€ 15.50
* Wiener Kalbsschnitzel	€ 16.00

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021er Iphöfer Kronsberg
Silvaner, Qualitätswein, trocken
Weingut Zehntkeller
Franken
0,2 l € 8.50

2020er Silvaner
VDP Ortswein, trocken
Weingut Hans Wirsching
Franken
Fl. 0,75 l € 36.00