

Unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe
Petersilienöl
Riesengarnele
Gartenkresse
€ 12.00

Sommerlicher Blattsalat
Tomatenvinaigrette
Oliven
gebratener Spargel
€ 13.00



Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
€ 21.00

Dazu empfehlen wir Ihnen:

- | | |
|--|---------|
| * Westfälischen rohen Schinken | € 8.50 |
| * Westfälischen gekochten Schinken | € 8.50 |
| * Gemischten Schinkenteller | € 9.50 |
| * Kalbsschnitzel | € 12.00 |
| * Gebratene Färörer Lachstranche | € 14.00 |
| * Rinderfilet mit Kräuterbutter und Kirschtomate | € 19.00 |

Oliver Windaus Romantikmenü

Entenstopfleber „asiatisch“
mit kandiertem Ingwer, Thai Curry Eis
Misocreame, Algensalat
gepuffter Reis, Mango-Paprika-Relish
€ 18.00

2010er Verduzzo, I.G.T.
Russiz Superiore, Venezia Giulia – Italien
€ 10.00

~~~

Rosa gebratener Thunfisch  
Auberginen-Joghurt-Minz Röllchen  
€ 16.00

2013er Il Corzanello D.O.C.  
Fattoria Corzane Paterno, Toscana-Italien  
€ 7.60

~~~

Ravioli von der Kalbsbeinscheibe
(Ossobuco)

Tomatensugo, Fregola Sarda
Parmesanschaum
€ 16.00

2016er Rosé de Diel
Pinot Noir Rosé trocken
Schlossgut Diel, Nahe
€ 6.80

~~~

Wassermelonenslush  
marinierte Melone  
Blutorange  
€ 9.00

~~~

Maibockkrücken
Blumenkohl in Butter confiert
Brombeerspargel, Pfifferlinge
Mohnschupfnudeln

€ 32.00
2009erChateau Moyau
Sauvage, Coteaux du Langedoc- Frankreich
€ 7.20

~~~

Ziegenkäse Tartelette  
Whiskey Aprikosen  
Zitronen Lavendel Granitée  
€ 11.00

~~~

Variation von
Pfirsich-Grapefruit-Rosmarin
(Sorbet, Mousse, Süppchen, Tarte)

€ 12.00
2011er X-periment
Likörwein, Rebholz, Pfalz
€ 9.00

7-Gang Menü: € 107.00
begleitende Weine € 40.60

5-Gang Menü: € 87.00
begleitende Weine € 40.60

Unser Vegetarisches Menü

Eingelegter Paneer (Indischer Frischkäse)
kandierter Ingwer
Thai-Curry-Eis
Misocreame
Algensalat
Mango- Paprika-Relish
€ 14.00

~~~

Gebackener Sushi Reis mit Kokos gefüllt  
Bananen-Avocado-Frittata  
Asia Gemüse  
Honig-Ingwer-Creme  
€ 25.00

~~~

Erdbeere
Olive
weiße Schokolade
(Erdbeercreme, Olivenerde, weißes Erdbeer-Schokoladeneis,
Luftschokolade)
€ 10.00

Menüpreis € 49.00

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat

Tomatenvinaigrette

Oliven

gebratener Spragel

€ 13.00

wahlweise mit Maispoularde oder Riesengarnele

jeweils € 17.00

Wildkräutersalat

Pfifferlinge, Blaubeeren

geröstete Pinienkerne

gebackener Ziegenkäse von Scellebelle aus Handorf

€ 15.00

Matjes im Bierteig ausgebacken

kleine gebratene Gurken

Apfelsorbet, Perlzwiebeln

Crème fraîche-Schaum

€ 16.00

Carpaccio di Cipriani

Wildkräutersalat

Parmesan

halbgetrocknete Tomaten

€ 19.00

Suppen

Kraftsuppe vom Ochsen

gesottener Ochsentafelspitz

Wurzelgemüse, gestocktes Ei

Grießklößchen

€ 9.50

Spargelcremesuppe

Petersilienöl

Riesengarnele

Gartenkresse

€ 12.00

Hauptgänge

Vesperteller
-Spezialitäten vom Hof Stegemann-Wibbelt-
Grobe Leberwurst
geräucherter Schinken vom Galloway Rind
Mettenden vom Weidelamm
hausgemachtes Zwiebelbrot
grober Senf
€ 25.00

Nacken und Ravioli vom Jungschwein
Senfsauce
rotes Zwiebelconfit
Kohlrabi
€ 26.00

Entenbrust auf der Haut gebraten
Aprikosen mit grünem Pfeffer
Duo von der Karotte
Kartoffel-Sauerrahm-Krapfen
€ 29.00

Rinderfilet
mit Café de Paris Butter
Portweinsauce
Frühlingsgemüse
Kartoffelgratin
€ 36.00

Matjesfilet auf gestoßenem Eis
Rote Zwiebel
Hausfrauensauce
Speckbohnen
Bratkartoffeln
€ 24.00

Seeteufelmedaillons
eingelegte Rübchen
junger Lauch
Pfifferlingsrisotto
€ 32.00

Desserts

Frische Erdbeeren aus Westbevern
Vanillerahmeis
€ 7.50

Grießküchlein
in Lavendel-Orangensirup getränkt
Blaubeer- Sauerrahmeis
€ 9.00

Variation von
Pfirsich-Grapefruit-Rosmarin
(Sorbet, Mousse, Süppchen, Tarte)
€ 12.00

Erdbeere
Olive
weiße Schokolade
(Erdbeercreme, Olivenerde, weißes Erdbeer-Schokoladeneis,
Luftschokolade)
€ 12.00

Kaffee-Milch-Haselnuss-Himbeere
(Kaffee-Creme Brûlée, Milchgelee, Milch-Krokanteis, Himbeergel)
€ 11.50

Ziegenkäse Tartelette
Whiskey Aprikosen
Zitronen-Lavendel-Granitèe
€ 11.00

Käseauswahl
€ 13.00

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