

Nachtkarte

Tagessuppe	€ 6.50
Rinderkraftbrühe Wurzelgemüserauten, Eierstich, Grießklößchen	€ 8.50
Elsässer Flammkuchen gemischter Salat, French Dressing	€ 9.50
Schnittchen mit Westfälischem Knochenschinken Spiegelei, Erdapfelsalat	€ 9.50
Schnittchen mit Käse Tomate, Kresse, Radieschen, Erdapfelsalat	€ 9.50
Hausgebeizter Lachs Senf-Dill-Sauce, Ciabatta in Olivenöl geröstet	€ 14.50
Rosa Roastbeef – kalt Remouladensauce, Salatbouquet, Bratkartoffeln	€ 16.00
Blattsalate	€ 13.00
French Dressing, Croutons, wahlweise mit	
- Maispoularde	€ 17.00
- Riesengarnelen	€ 17.00
Rumpsteak Kräuterbutter, Bratkartoffeln, wahlweise mit	
- saisonalem Gemüse	
- Beilagensalat	€ 24.00

Dessert

Mousse au Chocolat Früchtekompott, Himbeersauce	€ 8.50
Gebanntes Grand Marnier Parfait Orangenfilet, Vanillesauce	€ 8.50
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.

Nachtmenü

Roulade of Lamb
mediterranean vegetables
€ 14.00

or

Cream soup of parsnip
cruncy ham
chives
€ 6.50

~~~

Gilthead  
Riesling sauce  
spinach  
pearl barley with elder berries  
€ 22.00

or

Prime boiled beef  
horseradish sauce  
westphalian ratatouille  
gnocchis  
€ 22.00

~~~

Carrot cake
orange parfait
brittle
€ 6.50
or
Dessertvariation "Hof zur Linde"
€ 6.50

Menüpreis € 32.50