

## **Vorspeisen**

<i>Münsterländer Feldsalat mit Speckcroûtons und Kartoffeldressing</i>	€ Zehn fünfzig
<i>Gebratenes Carpaccio vom Rinderfilet mit konfierten Pilzen und Aubergienmousse</i>	€ Siebzehn fünfzig
<i>Parfait von der Gänsestopfleber mit Balsamico-Feigen und Brioche</i>	€ Neunzehn
<i>Gebratene Jakobsmuschel und Thunfisch mit Mango und Kokos-Espuma</i>	€ Neunzehn fünfzig

## **Zwischengericht**

<i>Hausgemachte Gnocchi mit Pesto Rosso und gebackenen Garnelen</i>	€ Vierzehn fünfzig
<i>Brust von der Wachtel mit Karamell-Trauben und fruchtigem Balsam</i>	€ Fünfzehn fünfzig

## **Suppen**

<i>Rotes Linsen-Orangen Süppchen mit Kartoffelklößchen</i>	€ Sechs neunzig
<i>Consommé von Strauchtomaten mit Ricotta-Spinatravioli</i>	€ Sieben fünfzig

## **Fisch**

<i>Gebratenes Hechtfilet auf Rote Bete und Kartoffelpuffer</i>	€ Einundzwanzig fünfzig
<i>Loup de Mer mit Karotten-Curry und Gnocchi</i>	€ Sechszwanzig
<i>Seeteufel auf Kartoffel-Olivencrème mit Paprikakompott und schwarzen Walnüssen</i>	€ Achtundzwanzig fünfzig

## **Fleisch**

<i>Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und gemischtem Beilagensalat</i>	<i>Ein Schnitzel</i> € Achtzehn fünfzig <i>Zwei Schnitzel</i> € Vierundzwanzig
<i>Duett vom Spanferkel mit Rotwein Birne und Kräuterkartoffeln</i>	€ Fünfundzwanzig fünfzig
<i>Lammcarree an Knoblauchmousseline und Salbeijus</i>	€ Neunundzwanzig
<i>Kalbsfilet mit Schalottenconfit gebackenem Cannelloni und gelben Linsen</i>	€ Einunddreißig

## **Die Menüempfehlung unseres Küchenchefs, Lukas Pawela**

### *Amuse Bouche*

\*\*\*

### *Gebratenes Carpaccio vom Rinderfilet mit konfierten Pilzen und Aubergienmousse*

*Unsere Weinempfehlung: 2010 Sauvignon blanc, Henri Bourgeois, Loire*

\*\*\*

### *Brust von der Wachtel mit Karamell-Trauben*

*Unsere Weinempfehlung: 2005 Monzinger Halenberg, Riesling Spätlese, trocken, Weingut Emrich Schönleber, Nahe*

\*\*\*

### *Loup de Mer mit Karotten-Curry*

*Unsere Weinempfehlung: 2010 Spätburgunder Weißherbst, trocken, Weingut Salwey, Baden*

\*\*\*

### *Lammcarree an Knoblauchmousseline und Salbeijus*

*Unsere Weinempfehlung: 2005 Spätburgunder Tradition „S“, trocken, Weingut Rebholz, Rheinpfalz*

\*\*\*

### *Duett von Crème Brûlée mit Karamellmousse*

*Unsere Weinempfehlung: 1995 Maximin Grünhäuser Abtsberg, Riesling Auslese, Mosel-Saar-Ruwer*

\*\*\*

### *Petit Fours*

#### *Fünf - Gang Menü*

*mit begleitenden Weinen*

€ Neunundsiebzig

€ Neunundneunzig

#### *Vier - Gang Menü (mit Wachtel oder Loup de Mer)*

*mit begleitenden Weinen*

€ Fünfundsechzig

€ Vierundachtzig

#### *Drei - Gang Menü (ohne Wachtel und Loup de Mer)*

*mit begleitenden Weinen*

€ Neunundvierzig

€ Vierundsechzig

## **Dessert und Käse**

### *Großmutter's Schokoladenterrine mit Passionsfruchtsorbet*

€ Sieben fünfzig

### *Pochierter Apfel mit Lakritzeis an Mandelmilchschaum*

€ Acht fünfzig

### *Trilogie vom Sorbet und Kompott*

€ Neun fünfzig

### *Duett von der Crème Brûlée mit Karamellmousse*

€ Zehn fünfzig

### *Französische Käseauswahl*

*mit frischem Fruchtsenf und Feigenconfit*

*grosse Portion* € Elf fünfzig

*kleine Portion* € Acht fünfzig