

FILETGRANES ERLEBNISMENÜ

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit einem 3 Gänge Menü überraschen.
Bitte wählen Sie vorab:

Fisch, Fleisch oder Cross Over	43,00 €
für Vegetarier	35,00 €
Genießen Sie dazu den passenden Wein (pro Gang ein korrespondierendes Glas)	10,50 €

VORSPEISEN

Klare Flusskrebs-Suppe mit gegrilltem grünem Spargel		9,00 €
„Spargelcremesüppchen“ mit gefülltem Spargel-Bärlauch-Ravioli		9,00 €
Gefülltes Kaninchenrückenfilet auf filetgranem Tomaten-Quinoa-Salat		13,00 €
Büffelbrie von Kragemann mit geröstetem Walnusslaib und Birnen-Spargel-Chutney		11,50 €
Garnelen und Krabben in Kräuteröl gebraten mit Oliven-Tomaten-Brot und Aioli		12,50 €
Spargelsalat mit bunten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Kräutervinaigrette dazu gehobelter Bergkäse		12,00 €

HAUPTGERICHTE

Rinder Tomahawk Steak für 2 Personen

mit Süßkartoffelgratin und gegrilltem grünen und weißen Spargel dazu Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

70,00 €

Geräuchertes Kalbsfilet

auf einem Kartoffelragout mit glasierter Kohlrabi und Sherry-Rahm-Sauce

28,00 €

Scholle Finkenwerder Art

mit Speck-Zwiebel-Butter, kleinen Kräuterkartoffeln und buntem Salat



26,00 €

Westfälisch:

Gegrillte Blutwurst auf cremigem Kartoffelpüree mit gegrillten Äpfeln und Zwiebeln

18,00 €

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

mit einem Spargel-Kirschtomaten-Ragout und gehobeltem Bergkäse



21,00 €

DESSERTS

„Judiths Rhabarber-Granité“

mit Waldmeisterschaum und Cookie

8,50 €

„Fabians Erdbeertörtchen“

mit Schokoladensauce

8,50 €

HINWEIS

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Nahrungsunverträglichkeit bestehen, liegt für Sie eine spezielle Speisekarte bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Zudem können wir auch problemlos auf Gluten in Ihrem Essen verzichten.