




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 0,1l)	10,50 €

VORSPEISEN

„Kürbisessenz“ Süßkartoffelravioli/Ingwer/ Ziegenkäse		9,00 €
„Rote und Gelbe Paprikasuppe“ Kalb/Salbei/Schinken/Tomate		10,00 €
Gebeiztes Tatar vom Rinderfilet Gelbe und Rote Bete/flambierter Whisky/Meersalzgetreide		15,00 € als Hauptgang 25,00 €
Duett von Schweinebauch 48h & Jakobsmuschel Gelbe, orange und lila Karotte/Erbse		11,50 €
Marinierte Feige Ziegenkäse/Walnuss/Brioche		11,00 €
Filetgraner Carpaccio Rote Bete/Gelbe Bete/Rettich/Radieschen Cashewkerne/Kräutervinaigrette		11,00 €
Büffelmozzarella aus Barlo Bunte Tomaten/Chorizo/Feigensenf/Pinienkerne		13,00 €

HAUPTGERICHTE

Hirschrücken

Blätterteig/Cashew/Cranberries/Zwiebeln
gegrillte Pilze/Rotkohlcreme

30,00 €

filetgraner Pulpo

Paprika/Walnuss/Passionsfrucht/lila Kartoffel

25,00 €

Gegrilltes Kalbskotelette

Kürbis/Gratin/Wirsing/Portwein



29,00 €

Westfälisch:

Bärlauchbratwurst

Hokkaido/Röstzwiebel/Kirsche/Schokolade/Senf

21,50 €

„Judiths hausgemachte Kürbisgnocchi“

in Kräutersauce mit geriebenem Käse von Hessling



19,50 €

- mit gegrillter Maispoulardenbrust

24,50 €

- mit gegrilltem Tagesfisch

24,50 €

Gefüllte Zucchini

Cous Cous/Kürbis/Tomate



19,50 €

DESSERTS

„Judiths Kürbis-Tiramisu“

8,50 €

„Fabians Honig-Wabe“

Schokolade/Honig/Cashew

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.