

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 oder Veganer	35,00 €
Genießen Sie dazu den passenden Wein (pro Gang ein Glas 0,1l)	10,50 €

VORSPEISEN

Cremesuppe von jungem Blattspinat
mit Ziegenfrischkäseravioli 9,- €

Petersilienwurzelcremesüppchen
mit glaciierter Wachtelbrust 9,- €

Gefüllte Röllchen vom Corona Rinderfilet
mit Rucola, Zwiebelmarmelade, Parmesan und Pinienkernen 12,- €

Geräucherter Büffelmozzarella aus Barlo
mit bunten Tomaten, Parmaschinkencrunch,
Rucola und altem Essig  12,- €

Konfiertes Kabeljaufilet
auf mariniertem Gemüseudeln mit Rote Bete Schaum 12,- €

Carpaccio vom Semmelknödel
mit Kräutervinaigrette, gegrillten Pilzen und Scamorza  10,- €

Gegrillte Wachtelbrust
auf einem lauwarmen Pilzsalat mit Erbsencreme 13,- €

Gefüllte Avocado
mit Ratatouille und gegrillten Pilzen  11,- €

HINWEIS

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Nahrungsunverträglichkeit bestehen, liegt für Sie eine spezielle Speisekarte bereit. Zudem können wir auch problemlos auf Gluten in Ihrem Essen verzichten. Bitte sprechen Sie uns an.

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Kalbsbäcken

in Rotweinsauce mit Polenta-Plätzchen,
Erbsencreme und gegrillten Pilzen



27,- €

Gegrillter Kabeljau

mit Ratatouille, Ziegenfrischkäseravioli,
Babyspinat und Rote Bete Schaum

26,- €

Gegrilltes Corona Rinderfilet

mit Gemüsenudeln, lila Kartoffelgratin und Portweinjus

30,- €

Gegrilltes Zanderfilet

mit Rote Bete Nudeln, Kräutersauce und Babyspinat

24,- €

„Judiths hausgemachte Rote Bete Nudeln“

in einer leichten Kräutersauce mit gegrilltem Ziegenkäse,
Pinienkernen und Kirschtomaten



19,- €

„filetgranes Ratatouille“

Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine in einer
Tomaten- Kräutersauce mit glaciertem Babyspinat
und gerösteten Nüssen dazu Rote Bete Schaum



16,- €

Bocholter Klassiker:

„Rinderroulade wie bei Oma“

in Rotweinsauce mit gegrilltem Semmelknödel und Rotkohl

21,- €

„Wiener Kalbsschnitzel“

mit einem Kartoffel-Gurken- Vogerl Salat

22,- €

„Himmel und Äd“

Gegrillte Blutwurst auf cremigem Kartoffelpüree

mit glaciertem Apfel und Röstzwiebeln dazu Rotweinsauce

18,- €

DESSERTS

„Judiths Maracuja- Joghurt Törtchen“

8,- €

„Fabians Nussecke“

mit Haselnuss, Erdnuss und Pekannuss dazu Frangelico-Schaum

8,- €

Brie de Meaux

mit Weintrauben-Feigensenf-Chutney

10,- €