

Mittagskarte

Rinderkraftbrühe Wurzelgemüserauten, Eierstich, Grießklößchen	€ 8.50
Rindercarpaccio Blattsalat, Parmesan, Pinienkerne, halbgetrocknete Tomaten	€ 18.00
Elsässer Flammkuchen gemischter Salat, French Dressing	€ 9.50
Flammkuchen mit Butternut Kürbis, westfälischer Knochenschinken gemischter Salat	€ 11.50
Schnittchen mit Westfälischem Knochenschinken Spiegelei, Erdapfelsalat	€ 9.50
Schnittchen mit Käse Tomate, Kresse, Radieschen, Erdapfelsalat	€ 9.50
Herbstsalat Apfelvinaigrette, gebrannte Haselnüsse wahlweise mit:	€ 13.00
- Maispoularde	€ 17.00
- Riesengarnelen	€ 17.00
Hausgebeizter Lachs Senf-Dill-Sauce, Ciabatta in Olivenöl geröstet	€ 15.00
Rosa Roastbeef – kalt- Remouladensauce, Salatbouquet, Bratkartoffeln	€ 16.00
Zanderfilet Beurre Blanc, Linsengemüse, Blumenkohl Ravioli mit Kürbis und gepökeltem Landschwein	€ 28.00
Rinderfiletmedaillons Portweinsauce, Mangoldgemüse, Perlzwiebeln, Kartoffelgratin	€ 32.00
Dessert	
Mousse au Chocolat Früchtekompott, Himbeersauce	€ 8.50
Gebranntes Grand Marnier Parfait Orangenfilet, Vanillesauce	€ 8.50
Käseauswahl	€ 13.00

Business-Menü

Geräucherte Gänsebrust
Rettichsalat
Preiselbeeren
€ 14.00

oder

Karotten-Ingwer-Suppe
Sahnehaube, Croûtons
Schnittlauch
€ 6.50

~~~

Zander auf der Haut gebraten  
Rahmkraut  
Petersilienkartoffeln  
€ 22.00

**oder**

Schweinemedallions in Serranoschinken  
Ratatouille  
Römische Nocken  
€ 22.00

~~~

Quarkmousse
Waldbeerengrütze
Rum-Pumpernickel
€ 6.50

oder

Dessertvariation
€ 6.50

Menüpreis inklusive einer Tasse Kaffee
€ 32.50

Wenn Sie tischweise bestellen, servieren wir Ihnen das Menü innerhalb einer Stunde.

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern oder an der Rezeption. Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.