

## Nachtkarte

Rinderkraftbrühe Wurzelgemüserauten, Eierstich, Grießklößchen	€ 8.50
Elsässer Flammkuchen gemischter Salat, French Dressing	€ 9.50
Schnittchen mit Westfälischem Knochenschinken Spiegelei, Erdapfelsalat	€ 9.50
Schnittchen mit Käse Tomate, Kresse, Radieschen, Erdapfelsalat	€ 9.50
Hausgebeizter Lachs Senf-Dill-Sauce, Ciabatta in Olivenöl geröstet	€ 15,00
Rosa Roastbeef – kalt Remouladensauce, Salatbouquet, Bratkartoffeln	€ 16.00
Herbstsalat	€ 13.00
Apfelvinaigrette, gebrannte Haselnüsse, wahlweise mit	
- Maispoularde	€ 17.00
- Riesengarnelen	€ 17.00
-	
Rumpsteak Kräuterbutter, Bratkartoffeln, wahlweise mit	
- saisonalem Gemüse	
- Beilagensalat	€ 29,50

### Dessert

Mousse au Chocolat Früchtekompott, Himbeersauce	€ 8.50
Gebanntes Grand Marnier Parfait Orangenfilet, Vanillesauce	€ 8.50
Käseauswahl	€ 13.00

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

## Nachtmenü

Vitello Tonnato  
Kapern, Oliven, Tomate  
€ 14.00

**oder**

Schwarzwurzelcremesuppe  
Trüffelöl, Sahnehaube  
Schnittlauch  
€ 6.50

~~~

Lachstranche  
Hummerschaum  
Tomaten-Zucchini-Gemüse  
Römische Nocken  
€ 22.00

**oder**

Kalbsfiletspitzen  
Wirsinggemüse  
Petersilienkartoffeln  
€ 22.00

~~~

Vanille-Crème-Brûlée  
Ananaschutney  
Schokoladeneis  
€ 6.50

**oder**

Dessertvariation  
€ 6.50

Menüpreis € 32.50