Vorspeisen

502	Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce und bunten Blattsalaten		EUR 15,10
506	Cocktail von der Nordseekrabbe in klassischer Cocktailsauce mit Pflücksalaten		EUR 14,50
507	Gebratene Jacobsmuscheln an Orangen-Vermouthsauce mit Gemüsenudeln		EUR 16,50
505	Frische Auster „Fines de claires“ (im hauseigenen Austernbecken gelagert) mit Zitrone auf Eis serviert	pro Stück	EUR 4,30

Suppen

262	Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage	EUR 6,90
263	Feine Hummercremesuppe mit Spargelstückchen	EUR 9,50

Aperitifempfehlung

Déjà-Vu Tonic

Déjà-Vu auf Eis mit Tonicwasser aufgefüllt,

garniert mit Orangenscheibe und Rosmarin

EUR 6,50

Frühlingsmenü „Rund um den Fisch“

Gebackene Scampi im Kartoffelmantel

mit Knoblauchmayonnaise und Salatbouquet

*****

Hummercremesuppe

mit Spargelstückchen

*****

Filet vom Steinbeißer

mit Safransauce, Zucchini-Tomatengemüse und Wildreis

*****

Mousse vom Eierlikör

mit Himbeersauce und frischen Früchten

EUR 46,50

Weinempfehlung

2022-er Weisser Burgunder, trocken

Weingut Meyer-Näkel

Flasche 0,75l EUR 29,50

Karaffe 0,25l EUR 9,90

Rund um die Scampi

448	6 Stück Scampi, in der Schale gebraten,		
	mit Knoblauchmayonnaise und Baguette	EUR	33,00
450	Wildwassergarnele		
	Keine Zuchtware, wild gefangen, sehr intensiv im Geschmack		
	serviert mit Knoblauchmayonnaise und Baguette **á 100g**	EUR	10,80
449	Bandnudeln in pikanter Sauce		
	mit gebratenen kleinen Scampi und Schmorgemüse	EUR	25,20
	(Vorspeisenportion EUR 13,50)		

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Kinderteller

(Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

433	Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen		
	und pommes frites	EUR	8,20
434	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,		
	Blumenkohl und zerlassener Butter	EUR	8,20

Fisch

441	*Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“* *in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,* *dazu Bratkartoffeln*	*EUR*	*21,50*
442	*Filet vom Steinbeißer* *mit Safransauce und Zucchini-Tomatengemüse, dazu Wildreis*	*EUR*	*29,80*
443	*Scholle im Ganzen gebraten (ca. 500g)* *mit Speck-Zwiebelbutter und Salzkartoffeln*	*EUR*	*28,30*
442	*Zanderfilet, gebraten, mit Rieslingsauce* *feinem Frühlingsgemüse und Wildreis*	*EUR*	*25,80*
446	*Ragout von argentinischen Rotgarnelen* *und Gemüse in Kerbelsauce, dazu Bandnudeln*	*EUR*	*36,50*

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Fleisch & Veggie

447	Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Rahmchampignons, dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln	EUR 20,80
370	„Journalistenteller“ 3 kleine Schweinemedaillons auf Bratkartoffeln, mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce und Sauce Hollandaise	EUR 22,20
354	Hähnchenbrustfilet an Rieslingrahmsauce, mit feinem Gemüse und Bandnudeln	EUR 22,20
331	Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, dazu pommes frites	EUR 20,90
345	Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit Rindersteak, Schweinemedaillon und Hähnchenbrust dazu Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln	EUR 26,60
305	„Vitaminteller 150g Rinderfilet mit Kräuterbutter, an bunten Blattsalaten der Saison, frischen Früchten, Gurken, und Tomaten, dazu Hausdressing und Baguette	EUR 31,20

Steaks vom argentinischen Rind

150g Filetsteak	€	25,40
200g Filetsteak	€	30,10
250g Filetsteak	€	34,60
150g Rumpsteak	€	21,00
200g Rumpsteak	€	24,90
250g Rumpsteak	€	28,80

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
Pfeffersauce, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffetim Wintergarten)

Portion Mayonnaise/Ketchup	EUR 0,40

Dessert

461	*3 Kugeln gemischtes Eis*	*EUR 6,00*
462	*3 Kugel gemischtes Eis* *mit Schlagsahne*	*EUR 6,90*
463	*Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne,* *Vanillesauce und Vanilleeis*	*EUR 8,50*
465	*Mousse vom Eierlikör* *an Himbeersauce und frischen Früchten*	*EUR 9,00*