

Heimat & LEIDENSCHAFT

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen, was man isst & trinkt!
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität,
saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten.
Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen
unsere Küche zu dem, was sie ist!

Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!

Vorspeisen

- | | |
|---|----|
| Rauchlachs von Familie Sion aus der Eifel
Crèmiger Burrata Grünes Frühjahrsgemüse Zitronen-Pfeffer-Vinaigrette | 18 |
| Bunter Salat mit Nussvinaigrette ^{°vegan}
Granatapfel Birne Gepickelter Kürbis | 10 |
| Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel aus dem Münsterland
Malzessigsauce Zwiebel-Senfkruste Linsengemüse | 14 |

Suppen

- | | |
|--|----|
| Bouillon vom Französischen Perlhuhn
Wan Tan von der Keule Curryöl Frühjahrsgemüse | 12 |
| Crèmesüppchen von Frühlingskräuter ^{°vegetarisch möglich}
Gebackene Jakobsmuschel Forellenkaviar | 12 |

Vegetarisches

- | | |
|---|----|
| Tagliatelle in Sellerie-Sahne
Schwarzer Perigord-Trüffel Kräuter Haselnuss | 26 |
| Hausgemachte Kräuterfalafel ^{°vegan möglich (ohne Joghurt)}
Grünes Gemüse Humus Granatapfel Gewürzjoghurt | 19 |

Fleisch

200g Rinderfilet Jacks Creek Black Angus vom Holzkohlegrill Café de Paris-Kruste Blattspinat Leichtes Kartoffel-Knoblauch-Pürée	54
Original Wiener Schnitzel Preiselbeeren & Zitrone Gurkensalat Pommes frites	28
Brust & Sot l'aise vom französischen Freilandhuhn Frühlingsgemüse Bärlauchrisotto Rhabarber	29
„Unsere Königsberger Klopse“ Kapern-Velouté Eingemachte Zitronenzesten Kartoffelpürée Rote Bete Salat	26

Jacks Creek Black Angus Bürgermeisterstück für 2 Personen

Bunter Salat



Tranchiertes Bürgermeisterstück
vom „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien
aus dem Big Green Egg Smoker
Sauce Bèarnaise | Gemüse vom Markt | Pommes frites
78 für 2 Personen

Fisch

Filet vom weißen Heilbutt Geschäumte Muschelbouillon Calamaretti Salzzitrone Artischocken Weiße Bohnen	34
Gebratene Edelfische „Leipziger Art“ Edelfische & Meeresfrüchte Krustentierschaum Leipziger Allerlei Pariser Kartoffeln	
...als Vorspeise	18
...als Hauptgang	32

Heimat-Menu

„Unser Senfei“

Sprockhöveler Landei | Spinat | Senfschaum | Landei



Geschmortes von Berghoffs Herner Charolais nach Goulash-Art

Spitzkohlblätter | Spätzle | Mangalitzaspeck | Salzzitrone



Kleiner Apfelstrudel im Filoteig gebacken

Vanille-Sauce | Walnuss-Eis



Desserts

Mousse von der Valrhona Schokolade Kirschen Meersalzcrumble	10
Geeister Gin Tonic Gurke Zitrone Pfeffer kandierter Ingwer	8
Crème von der Madagaskar-Vanille Eingeweckter Rhabarber Pistazieneis Himbeerschaum	12
Zitronen-Joghurt-Tartelette Heidelbeeren Joghurt-Sauerampfer-Eis	13
Kugel Hausgemachtes Crème-Eis Mascarpone Vanille Schokolade ...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör	4 7
Nocke hausgemachtes Sorbet Mandarine Bergamotte Cassis ...mit Sekt aufgegossen	4 8.50
Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!	p.P. 15

Bitte haben Sie Verständnis, dass größere Umbestellungen
Preisänderungen und evtl. längere Wartezeiten zur Folge haben könne

