

Menüs

Last am Genuss



Drei-Gang-Menüs

Menü 1

Westfälische Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

Gepökelte und kross gebratene Entenkeule
mit Rotkohl und Kartoffelknickern

Stippmilch mit frischen Früchten

Euro 38,00

Menü 2

Reibepfannekuchen mit Bauernschmand und Schinkenstreifen

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit Kräutersenfsoße,
Champignons, buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

Euro 39,50

Menü 3

Bunter Gartensalat mit Räucherfischen, frischen Kräutern und Sprossen

Geschmorte Senner Heidelammkeule mit grünen Bohnen
und Kräuterkartoffeln

„Westfälische Götterspeise“ mit Stippmilch, Beerenkompott
und Buschkamps-BIO-Pumpnickel

Euro 43,00

Menü 4

Cremige Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Mohn

Rumpsteak vom Weiderind mit Burgunderjus,
Bohnenmelange und Rosmarin-Kartoffelecken

Omas Schokoladenterrine mit Vanillesoße

Euro 46,00

Vier-Gang-Menüs

Menü 1

Blattsalate mit Streifen von gebratener Lachsforelle
und grünen Linsen

Kremsüppchen vom jungen Lauch

Gebratene Maispouardenbrust mit Estragonsoße,
buntem Wurzelgemüse und Kartoffelzopf

Crème brûlée mit Rohrzuckerkruste karamellisiert
Euro 52,00

Menü 2

Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenkompott

Süppchen aus dem Kräutergarten mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Rosa Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste, Jus
Ratatouille und Maispolenta

Überbackenes Beerenkompott mit Vanilleeis
Euro 62,00

Menü 3

Gebeizter Lachs mit Limonenmarinade,
Blattsalat und kleiner Kartoffelrösti

Filet vom St. Pierre mit Kräuter-Gemüsecreme und Spinat

Hirschkalbsrücken mit schwarzer Johannisbeersoße,
Rahmwirsing und Schupfnudeln

Geeiste Krokantpyramide
mit exotischem Obstsalat und Vanillesoße
Euro 70,00

Menü 4

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel gebacken mit Buchweizen-Honig und Kräutersalat

Orangen-Karottensuppe mit Ingwer und Sesam-Knusper

Gemüse-Curry mit Cashew-Nüssen und Wildreis

Löwenzahnblüten-Tiramisu
mit marinierten Erdbeeren und Vanillesoße

Euro 48,00

Menü 5

Burrata mit Variationen von alten Tomaten und Aceto Balsamico

Blumenkohl-Creme-Suppe mit Trüffel

Rosa Rinderrücken, am Stück gegart, mit Spätburgundersauce,
jungem Gemüse und Sellerie-Kartoffelgratin

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Himbeer-Rosensorbet

62,00 €

Menü 6

Marinierter Thunfisch mit Sesam-Limetten-Marinade,
Algensalat und Rucola

Gegrillte Garnelen mit Pesto-Risotto und Parmesan

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersoße,
dazu Möhren, Mandelbrokkoli und Kräuter-Kartoffelplätzchen

Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade
mit frischem Obst und Minze

Euro 69,00

Fünf-Gang-Menüs

Menü 1

Rehsalat mit Waldpilzen

Tomatenessenz mit Basilikum und Quarknocken

Seezungenfilet mit Hummersoße und Blattspinat

Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße,
geschmortem Stiftsgemüse und Kartoffelgratin

Karamalisierte Zitronentarte auf Schokoladenbisquit
mit Moccasauce

Euro 79,00

Menü 2

Salat mit gebratenen Jacobsmuscheln und Wildkräutern

Kaninchenessenz mit Pflannkuchenstreifen

Wolfsbarsch mit Safransauce

Rehrücken mit Kirschessigjus,
Wirsing und getrüffelte Macaroni

Mangofächer auf Karamelmus
mit Passionsfruchtsorbet

Euro 84,00

Bitte geben Sie eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten rechtzeitig vor
Veranstaltungsbeginn an.

Die Gemüsebeilagen können je nach Marktangebot variieren
Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl!
Gern stellen wir Ihnen auch individuell Ihr Menü zusammen