

Unsere Aperitif - Empfehlung

Hausgemachter Holunderblütensirup mit trockenem Sekt aufgefüllt
Glas 4,70 €

Blanc de Noir, Brut,
Spätburgunder Sekt, weiß gekeltert, traditionelle Flaschengärung
Weingut Wilhelmshof, Südpfalz
Glas 5,10 €

Champagner Alfred Gratien
Cuvée aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, feine Perlage
Glas 9,50 €

unsere alkoholfreie Alternative
Apfelsecco mit Holunder und Rose
Glas 3,00 €

„Aperol Spritz“
eine erfrischende Mischung aus Aperol, Sekt und etwas Selters
5,50 €

Unsere Weinempfehlungen

2009 er Deep Blue

Spätburgunder, weiß gekeltert, feine Gerbstoffe, trocken
Weingut Tesch, Nahe
0,75 l. Fl. 19,50 € / 0,25 l. Karaffe 6,60 €

2009 er Rosé Côtes du Roussillon

Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre, angenehm leicht, aromatisch
AC-cru Classé, Domaine de Nizas
0,75 l. Fl. 27,80 € / 0,25 l. Karaffe 9,30 €

2009 er Grauburgunder R

Q.b.A., trocken, 12 monatige Lagerung auf der Hefe im Fass
biologischer Anbau, Weingut Gustavshof, Rheinhessen
0,75 l. Fl. 19,20 € / 0,25 l. Karaffe 6,50 €

2009 er Wilhelmshof AMBITION

Cuvée aus Spätburgunder und Dornfeldertrauben, 18 Monate im Eichenfass
Tannine harmonisch eingebunde, trocken
Weingut Wilhelmshof, Sdpfalz
0,75 l. Fl. 24,20 € / 8,10 €

2007 er Vacqueyras

Cuveé aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, 15 Monate ausgebaut im großen Holzfass,
Domaine, Jérôme Quiot, Côtes du Rhône
0,75 l. Fl. 24,80 € / 0,25 l. Karaffe 8,30 €

Unser Gourmet-Menü / gourmet-menu

Octopus mit Lauch-cous-cous und marinierten Tomaten
(octopus/leeks-cous-cous/marinated tomatoes)

Geangelter Bretonischer Seeteufel mit Mangoldgemüse und Krustentierjus
(monkfish/chard/crustacean sauce)

Rücken vom Maibock mit Kräuter-pinienlern-kruste
Kohlrabi, Paprikapolenta und Kartoffelbaumkuchen
(venison with pine nut-herb-crust/kohlrabi/pepper/potatoescake)

Käseauswahl
(cheese selection)

Mannaparfait mit Vanille-Kokos-Gries und eingelegter Grapefruit
(manna-parfait/ vanilla and coconut semolina/ pickled grapefruit)

Fünf-Gang-Menü 57,00 €
(five courses)

Vier-Gang-Menü (ohne Käse oder ohne Dessert) 51,00 €
(four courses with cheese or dessert)

Drei-Gang-Menü (die ersten Drei Gänge) 44,00 €
(the first three courses)

Drei-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Käse) 41,00 €
(starter/main course/ dessert or cheese)

Unser Kleines Menü / small- menu

Suppe von westfälischem Spargel mit hausgeräuchertem Label Rouge Lachs
(asparagus soup/ smoked salmon)

Kabeljau mit Zweierlei Spargel und neuen Kartoffeln
(cod/asparagus/potatoes)

Hausgemachtes Zitronengras-Eis auf Rhabarbragout
(homemade lemongrass-ice-cream/rhubarbragout)

38,00 €

Unsere Tages - Empfehlungen / daily-recommend

Suppen /soups

Suppe von westfälischem Spargel mit hausgeräuchertem Label Rouge Lachs 8,00 €
(asparagus soup/ smoked salmon)

Brühe vom Arnsberger Galloway-Rind mit Eierstich, Tafelspitz und Gemüse 6,50 €
(beef broth/egg/beef/vegetables)

Vorspeisen / starters

Octopus mit Lauch-cous-cous und marinierten Tomaten 15,00 €
(octopus/leeks-cous-cous/marinated tomatoes)

Pochierte Galloway-Schulter mit bretonischem Seeteufel, Parmesan und Kräutersalat 16,00 €
(cold sliced beef shoulder/monkfish/parmesan/herb-salad)

Lachstatar mit Buttermilchschaum, Kräuterkartoffel und wildem Spargel 16,00 €
(salmon tartare/butter milk foam/herb-potatoe/wild asparagus)

Jakobsmuschel auf Karottenrisotto mit Raukeöl 16,00 €
(scalop/ carrot risotto/rocket oil)

„Vegetarisch“ / „vegetarian“

Zweierlei Ziegenkäse mit glaciertem Blattsalaten in Apfelessig
(goat cheese/ lettuce/appel-vinegar)

Westfälischer Spargel im Crêpes auf Frühlingsgemüse und konfierten Tomaten
(crêpes with asparagus/vegetables/tomatoes)
28,00 €

Hauptgerichte (main courses) / Zwischengericht (between the court)

Geangelter Bretonischer Seeteufel auf geschmorten Fenchel und Mangold dazu Kartoffelgnocchis
(cod/fennel/chard/gnocchis)
29,90 € / 25,90 €

Fischfilets mit Zweierlei Spargel und neuen Kartoffeln (fish filets/asparagus/potatoes)
29,50 € / 25,50 €

Keule vom Eifeler Urlamm mit Bärlauch, Spargel und Kartoffelbaumkuchen
(leg of lamb/wild garlic/asparagus/potatoe-cake)
29,00 €

Ochsenfilet mit Markklößchen, Schalotten-Rotweinsauce, Spitzkohl und Kartoffeltarte
(beef/ marrow-dumpling/shalot-redwine-sauce/cabbage/potatoe-tarte)
29,90 €

Marensin Poularde mit westfälischem Spargel und neuen Kartoffeln
(„Marensin“ chicken/asparagus/potatoes)
29,00 €

Westfälischer Stangenspargel mit rohem und gekochtem Schinken
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
(asparagus/raw and cooked ham/hollandaise sauce/potatoes)
29,50 €



Unsere Klassiker / classics

Medaillon vom Schweinefilet im Speckmantel mit jungen Bohnenkernen und Stampfkartoffeln
(pork fillet with bacon/beans/mashed potatoes)

16,80 €

Saures Schnitzel nach "Uroma's Art" (vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken)
mit Salat und Röstkartoffeln

(cutlet (escalope)/ sweet and sour sauce/salad/ fried potatoes)

14,90 €

Rinderwurst vom Arnsberger Galloway-Rind mit Salat und Röstkartoffeln

(boiled beef sausages/salad/fried potatoes)

15,00 €

Hausgemachte Schweinssülze mit Remouladensoße, Salat und Röstkartoffeln

(homemade pork in aspic/salad/fried potatoes)

14,50 €

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße Gemüsen und Butterkartoffeln

(boiled beef/horseradish-sauce/vegetables/potatoes)

18,50 €

Rosa gegarter Tafelspitz, kalt aufgeschnitten mit Remouladensoße, Salat und Bratkartoffeln

(cold sliced roast beef/salad/fried potatoes)

15,00 €

Reh-Ravioli mit Pinienkernen und Salzeibutter dazu Kräutersalat

(ravioli filled with deer / salad)

14,90 €

Frühjahrssalate mit Hausgeräuchertem Label Rouge Lachs

(salad/ home smoked salmon)

15,00 €

Wir ändern für Sie unsere Öffnungszeiten:

Genießen Sie ab Juni sonntags unsere köstlich regionale Landhausküche

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

von 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Freuen Sie sich auf

unsere nächste Kulinarische Wanderung auf dem „Kurfürstlichen Thiergarten“

Sonntag, 07. Oktober 2012 Start: 10:30Uhr in unserem Garten

Wir wandern mit Henning Fette und Förster Blanke auf dem „Kurfürstlichen Thiergarten“
genießen herrliche Aussichten und lassen uns mit Köstlichkeiten verwöhnen.

Preis pro Person für dieses außergewöhnliche Vergnügen 59,00 €

Sehr gerne nehmen wir schon heute Ihre Anmeldung entgegen.

Wir empfehlen Ihnen aus unserer Pâtisserie
(dessert- recommends)

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Zitronengraseis und Ananasragout
(creme brûlée from tahiti- vanilla/ lemongrass-ice-cream/ pineapple-ragout)

8,50 €

Rhabarberragout mit Zitronengraseis
(rhubarb-ragout/lemongrass-ice-cream)

6,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße
(vanilla ice- cream/ hot chocolate- sauce)

6,50 €

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf und eingelegten Walnüssen
(cheese selection/homemade fig mustard/pickled walnuts)

9,80 €

Mannaparfait mit Vanille-Kokos-Gries und eingelegter Grapefruit
(manna-parfait/ vanilla and coconut semolina/ pickled grapefruit)
9,50 €

Variation von Coppeneur und Valrhona Schokolade
(Sorbet-weißes Mousse-cashew-brownie)
(chocolate-variation: sherbet-white mousse-brownie))
9,80 €

Hausgemachte Pralinen in verschiedenen Aromen
(house-made chocolates)
Stück 1,00 €

Und zum Abschluss:

1 Glas 2000er Portwein, LB Quinta do Noval 0,05 l. 4,30 €
1 Glas 1998er Banyuls, natursüßer Rotwein aus dem Barrique 0,05 l. 5,50 €
1 Glas Sherry Don Zoilo Ximines, mild-süß, cremig, voll Fülle 0,05 l. 4,30 €
1 Glas Riesling Auslese, Weingut Wilhelmshof, Pfalz 0,05 l. 3,50 €

Wir empfehlen Ihnen aus unserer Pâtisserie
(dessert- recommends)

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Zitronengraseis und Ananasragout
((crème brûlée from tahiti- vanilla/ lemongrass-ice-cream/ pineapple-ragout)
8,50 €

Rhabarberragout mit Zitronengraseis
(rhubarb-ragout/lemongrass-ice-cream)
6,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße
(vanilla ice- cream/ hot chocolate- sauce)
6,50 €

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf und eingelegten Walnüssen
(cheese selection/homemade fig mustard/pickled walnuts)
9,80 €

