

Aperitif

Bratapfel Secco

Der Weinhaus Kuhn Bratapfel Secco ist ein aromatisierter, weinhaltiger Cocktail aus Rheinhessen. Er begeistert durch seinen erlesenen Geschmack nach Mandeln, edlem Marzipan und nach mit Vanille und Zimt verfeinerter Bratäpfel.

0,2l € 8,50

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak 160g | gebackene Zwiebeln | dunkle Jus | westfälische Bratkartoffeln | Salat

€ 32,00

Unsere Weinempfehlung: Glas Le Cirque Rouge

Grenache Noir · Carignan · Syrah
Côtes Catalanes IGP | Languedoc-Roussillon | Terres Plurielles Tautavel
90 Punkte R. Parker | beeindruckendes Preis- & Qualitätsverhältnis

0,2l € 8,50

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Apfelscheiben | geschmorte Zwiebelringe | Trüffeljus | Kartoffelmousse

€ 24,00

dazu ein Pott's Landbier vom Fass

Das erste in NRW gebraute Landbier ist das Pott's Landbier, ein echtes „Münsterländer Original“. Seinen kräftigen und besonders würzigen Geschmack verdankt das untergärig gebraute Bier der Komposition von vier ausgesuchten Malzsorten und verleiht ihm gleichzeitig seine sanfte Bernsteinfarbe. Eine leichte, zurückhaltende Hopfennote rundet das Geschmackserlebnis ab.

0,3l € 3,90

Vorspeise / Zwischengang

Sous vide gegartes Roastbeef aus der Region

mariniert | dünn tranchiert | Salatbouquet | Pesto-Baguette

€ 16,50

Wildkräutersalat „Art des Hauses“

Wildkräutermix | Rohkost | Haus-Dressing | Pesto-Baguette

€ 8,00

Wildkräutersalat gerne auch als Beilagen Salat ohne Baguette

€ 5,50

Rote-Bete-Carpaccio

Wildkräutersalat | Pistazien | Parmesan | Balsamicocrème | Pesto-Baguette

€ 13,50

Suppe

Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl

€ 8,50

Pilzcrèmesuppe

Bacon / Kresse / Pesto-Baguette

€ 9,00

Spitzen Landwein aus Frankreich

Die Önologen und Brüder Martin und Mathieu leiten das 300 Jahre alte Familienweingut. Ihre Weinberge erstrecken sich rund um das sagenumwobene Château de Pellehaut, dessen Name sich vom römischen Wort »pila« ableitet und einen besonders durchschlagkräftigen Speer bezeichnete. Diese Durchschlagskraft ist auch den beiden Brüdern zu eigen.

Ihre Weine gehören zu den beliebtesten aus der Gascogne

Harmonie de Gascogne Rosé

Domaine de Pellehaut / Côtes de Gascogne IGP

Feiner, animierender Duft nach Walderdbeeren. Anklänge von Zitrus und weißen Blüten.
Frisch, elegant, ausgewogen.

0,2l € 7,50
0,75l € 25,00

Wein aus Deutschland

Das Weingut Bretz in Bechtolsheim, Rheinhessen ist ein vielfach ausgezeichnetes Weingut in Familienbesitz seit 1721. Wein mit Leidenschaft!

Bretz – Spätburgunder, trocken

Qualitätswein, Bechtolsheim / Weingut Bretz, Rheinhessen

Dieser Spätburgunder zeigt im Weinglas eine leuchtende, hellrote Farbe. Der Nase offenbart er allerlei Schwarze Johannisbeeren, Schattenmorellen, Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumen.

0,2l € 7,90
0,75l € 26,00

Hauptgänge

Pikantes Chicken-Teriyaki

mit Ingwer | Zwiebel | Paprika | Brokkoli | Basmati-Reis | Salatbouquet

€ 19,00

Schweine-Filetspitzen „Drei-Birken-Art“ in Cognacrahmsauce

saisonale Waldpilze | Rösti | Apfelkompott & Preiselbeere

€ 23,00

„Krüstchen“

Schnitzel nach Wiener Art | Spiegelei | Salatbouquet | westfälische Bratkartoffeln

€ 23,00

Duroc-Lummer Steak im Gusspfännchen

auf Sellerie-Wurzelgemüse | Bier-Senfsauce | Pesto-Baguette

€ 24,00

Sous vide gegartes Roastbeef aus der Region

mariniert | dünn tranchiert | westfälischen Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade | Salatbouquet

€ 22,00

Canadian-Burger (gegrillt)

Brioche-Bun | 200g bestes Canadian Rinderpatty | Bacon | Cheddar | Tomate
Gewürz-Gurke | Cocktailsauce | Pommes rot/weiß oder Süßkartoffel Fries/ Curry-Dip

€ 23,00

Südamerikanisches Rumpsteak (200g)

überbacken mit hausgemachter Café de Paris-Butter | gewickelte Speckbohnen | getrüffeltes
Kartoffelmousse

€ 36,00

Veggie, Salat & Fisch

Steinpilz-Ravioli

in leichter Trüffelsauce | saisonale Blattsalate

€ 18,00

Salatvariation

Blattsalat | Rohkost | Croutons | Haus-Dressing | Baguette

mit gebratenen Champignons in Soja € 16,00

mit Hähnchenbruststreifen im Pankomantel € 19,00

Veggie-Burger

Brioche-Bun | mediterranes Gemüse-Patty | Cocktailsauce | Salat | Tomate | frische Gurke
| Pommes rot/weiß oder Süßkartoffel Fries/ Curry-Dip

€ 21,00

Gebratenes Rotbarschfilet

Kräutersauce | Mandel-Brokkoli | Fondant-Kartoffeln

€ 25,00

Dessert

Amaretto-Zimt-Parfait

Spekulatius-Crumble | Vanillesauce

€ 9,00

Heiße Liebe

Vanillerahmeis | heiße Süßkirschen

€ 8,00

Wie wäre es mit einem Espresso oder Digestif?!

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

Unsere Digestif Empfehlung

Marder Haselnuss

Ein Destillat, das süchtig macht! Die gehackten Nüsse werden geröstet, um das Nougataroma freizusetzen, und sofort danach in 96%igem Alkohol eingelegt. Bereits nach wenigen Tagen wird die gesamte Maische destilliert und so die Nüsse vom Alkohol getrennt. Auf Trinkstärke eingestellt ist es „Nutella für Erwachsene“. Sehr typisches Aroma, hochgeistige Form gerösteter Haselnüsse, intensiv, vollmundig, cremig, rund und ausgewogen. Auch für diejenigen, die es nicht so klar mögen.

2cl € 5,80