

Aperitif

GIN (F)ALL OVER € 8,50

Gin | Apfel | Zitrone | Ginger Beer | Pumpkin Spice

Vorspeise & Suppe

Rote Bete Cannelloni mit Frischkäse € 12,-

Walnuss | Birne | Feigen | Pflücksalat | Orangen-Balsamico

Barbarie Entenbrust geräuchert € 15,-

Waldorfsalat | Walnüsse | Apfel | Beeren | Ahorn-Vinaigrette

Kürbiscrèmesuppe € 8,-

Ingwer | Kokos-Milch | Kürbiskerne

Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“ € 8,-

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl

Saisonales

Wild-Consommé € 9,50

Kräutersaitlingstreifen | Grießnockerl | Schnittlauch

2 Portionen im Topf € 17,-

Geschmorte Herbstroulade € 22,-

Rind | eingelegte Backpflaumen | Speck | Trollingerjus

Röstzwiebeln | Kartoffelmousse

Edel-Hischgulasch € 25,-

mit Pilzen der Saison in Rotweinsauce | Spätzle

Barbarie Entenkeule sous vide € 27,-

Orangensauce | Rotkohl | Kartoffelklöße

Barbarie Entenbrust rosa gebraten € 29,-

Portweinjus | Zitronen-Rosenkohl | Pommes Anna

Saint Philippe Les Bégonias Cuvée Reserve

Ein ansprechender, sehr gut gemachter Rotwein der Vignerons de St. Saturnin. Intensive Fruchtaromen, dezent florale Noten und ein Hauch mediterraner Kräuter wie z.B. Lavendel. Am Gaumen fruchtig und weich mit guter Länge. Ein charmanter Wein für jeden Tag. Er passt zu den meisten Gerichten egal ob geschmorte Schweinsbäckchen oder Kalbs-Ossobuco.

0,2 l € 7,50

Salat, Pasta, Fisch & Veggie

Saisonale Blattsalate € 12,-

Ahorn-Vinaigrette | Rohkost | Pesto-Baguette

mit gebratenen Pilzen der Saison **€ 17,-**

mit geräucherte Entenbruststreifen **€ 19,-**

Frische Steinpilz-Tortellacci € 19,-

Salbeibutter | Walnuss | Röstzwiebeln

Kabeljau Loin im Pankomantel € 27,-

Weißwein-Kräutersoße | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Die Önologen und Brüder Martin und Mathieu leiten das 300 Jahre alte Familienweingut. Ihre Weinberge erstrecken sich rund um das legendäre Château de Pellehaut, dessen Name sich vom römischen Wort "pila" ableitet, das eine besonders durchschlagskräftige Lanze bezeichnete. Diese Durchschlagskraft haben auch die beiden Brüder.

Ihre Weine gehören zu den beliebtesten 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,-

Hauptgerichte

Schweinsbäckchen | 140g € 22,-
geschmort in eigener Soße
gebratene Kräuterseitlinge | sämiges Kartoffelpüree

„Krüstchen“ € 23,-
Schweineschnitzel nach Wiener Art | Spiegelei | Salatbouquet
westfälische Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten Black Angus Rumpsteak | 160g € 32,-
Trollingerjus | kl. Salat | Spätzle

Die besonders hochwertigen Grain-Fed-Black Angus Rinder werden mit vor Ort angebautem Getreide zugefüttert. Das Futter ist 100% Gen-frei und es werden keine Antibiotika oder Hormone verabreicht.

Canadian-Burger gegrillt € 23,-
Brioche-Bun | 200g bestes Canadian Rinder-Patty | Bacon
Röstzwiebeln | Cheddar | Tomate
Gewürz-Gurke | Cocktailsauce
Burger mit French-Fries

dazu ein Pott's Landbier vom Fass 0,3l € 3,90 | 0,5l € 5,90

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.

Dessert

Spekulatius Cheesecake € 8,-

Mandarinen-Gelee | Karamellsoße | Beeren

Tonka Bohnen - Crème brûlée € 9,-

frische Beeren

Käsebrett € 9,-

Weintrauben | Wallnüsse | Butter | Baguette

Affogato „3 Birken“ € 5,-

Espresso | Amarettoeis | Amarettini

Wie wäre es mit einem Espresso oder Digestif?!

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

Pumpkin spiced Baileys

4cl Crèmelikör | warmer Milchschaum | Pumpkin Spice

€ 6,-

Saisonales Menü

Kürbiscrèmesuppe

Ingwer | Kokos-Milch | Kürbiskerne

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

Portweinjus | Zitronen-Rosenkohl | Pommes Anna

Spekulatius Cheesecake

Mandarinen-Gelee | Karamellsoße | Beeren

€ 39,-

Klassiker Menü

Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl

Zwiebelrostbraten Rumpsteak

Trollingerjus | kl. Salat | Spätzle

Tonka Bohnen - Crème brûlée

frische Beeren

€ 44,-