

„Venus“ in Frühjahrs Stimmung

Vorspeisen

Preise in €

- | | |
|-------|---|
| 14,00 | <i>Spargel-Variation von heimischen Feldern</i> |
| 12,00 | <i>Kalbstafelspitz leicht geliert, mit Wildkräutersalat und Meerrettichschaum</i> |
| 15,00 | <i>Trilogie von mariniertem und geräuchertem Lachs mit Gurken - Relish</i> |
| 16,00 | <i>Hommage an „Acimboldo“
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Purpur Curry aromatisiert auf Mango - Papaya - Salsa und Passionsfrucht - Coulis</i> |
| 17,00 | <i>„Dali Obsession“ - gebratene Gambas in Begleitung von Ingwer-Rhabarber und Vanillezwiebel</i> |

Suppen

- | | |
|-------|---|
| 7,50 | <i>Cappuccino von jungen Erbsen mit Knusperhäuschen</i> |
| 10,00 | <i>Kokossüppchen mit Meeresfrüchteschaschlik</i> |

Hauptgerichte

- | | |
|-------|--|
| 22,00 | <i>Vegetarisches Paradies aus Münsterland</i> |
| 25,00 | <i>Seezungenfilet auf Kartoffel - Tomaten - Salat und Spinat mit gerösteten Pinienkernen</i> |
| 26,00 | <i>Steinbutt schonend gegart, mit Bärlauchrisotto und Spargel in Rotweinbutter</i> |
| 24,00 | <i>Stubenkücken auf buntem Hülsenfrüchteragout mit Octopus und „Lardo“</i> |

- 28,00 *Kalbsfilet in Kräutern pochiert, mit gebratenem Spargel,
dazu weiße Tomaten - Hollandaise und Kartoffelzylinder*
- 29,00 *Salz - Wiesen - Lammkarree gebraten,
mit geschmorten Artischocken, Püree von jungem Knoblauch
und Kartoffelgratin*
- 31,00 *„Die mit dem Bison tanzen“
Bisonrücken unter einer Pfefferkruste
dazu Pak Choi und Kartoffelpraline*

Die süße Seite der Natur

- 9,00 *Rhabarbergrütze mit Honigschaum
und Schokoladen - Sorbet*
- 11,00 *Mangosorbet mit Ziegenmilchjoghurt, Mandelspäne
und leichter Pfeffernote*
- 12,00 *Erdbeer trifft Spargel*
- 13,00 *Venusgarten mit fünf süßen Verführungen*

Käse

- 8,00 *Lockiger Tête de Moine mit Feigensenf und Kartoffelbrot*
- 9,00 *Creme aus Stiltonkäse mit Rosmarin - Honig - Schleier*

- 39,00 *„Künstler Menü“ V Gang
genießen Sie die Kreationen des Hauses, in fünf Portionen
zum kennen lernen serviert*

*Von uns für Sie ausgewählt „Wein-Arrangement“ je 0,15 l
glasweise ausgeschenkt und zu Ihren Speisen begleitend*

- 10,50 *2 Weine*
- 16,00 *3 Weine*
- 22,50 *4 Weine*

Liebe Gäste, bargeldlos bezahlen ist bei uns mit EC Karte möglich.