



RESTAURANT

€

Chef's Choice, unser Überraschungs - Menü

	Chef's Choice 3 Gang Menü	 50
	Mit Weinbegleitung	 +19,5
Jeder weitere Gang	Wählen Sie zusätzlich einen einheitlichen Gang	 +13
	Mit Weinbegleitung je zusätzlichem Gang	 +5
	Chef's Choice 7 Gang Menü	 99
	Mit Weinbegleitung	 +37,5

3 - 5 Gang Menü ist bestellbar bis 20 Uhr
6 und 7 Gang Menü ist bestellbar bis 19 Uhr

Wer erinnert sich nicht gerne an die spannenden Momente aus Kindertagen, wenn ein Geschenk verpackt auf dem Tisch stand und man vor Neugier fast geplatzt ist? Diese Freude an Überraschungen haben wir uns doch irgendwie alle erhalten!

Wir würden Sie heute gerne kulinarisch überraschen und ein Lächeln in Ihr Gesicht zaubern, auch wenn wir es nicht als Geschenk verpacken können.

Die einzelnen Komponenten ändern sich nahezu täglich. Immer wieder tauchen dabei unsere geheimnisvolle Räucherbox und/oder auch die beliebte Valrhona Schatzkiste in der Speisenfolge auf.

Dieses Menü wird mit ganz besonders viel Sorgfalt und Zeitaufwand vorbereitet, es soll immer etwas Besonderes für unsere Gäste sein.

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren und damit Sie ihren Abend so richtig genießen können, bitten wir Sie, für alle Gäste am Tisch eine einheitliche Auswahl mit der gleichen Anzahl an Gängen zu bestellen.

Wein gefällig? Begeben Sie sich vertrauensvoll in unsere Hände. Die charmanten Servicemitarbeiter stellen gerne, abgestimmt auf das bestellte Menü, eine Weinbegleitung zusammen (0,1l pro Gang / 5cl beim Dessert). Bequemer geht's kaum noch.

Wir wünschen viel Spaß auf der kulinarischen Entdeckungsreise!

à la carte

VORSPEISE UND SUPPE		€
Wald & Wiesensalat	Saisonale Vinaigrette, Gemüse Wan - Tan, Früchte, gebackener Picandou, geröstete Nüsse, Samen und Kerne Zusätzlich mit gebratenen Garnelen oder Rinderfiletstreifen	10 15 +9
Westfälisches Hors d'oeuvre	Matjes vom Bachsaibling mit Apfel und Gurke, Schinken Schnitte, Gemüsesalat und Erbsen Creme Suppe	12
Vitello	Marinierte Kalbskugel mit Kartoffelsalat und kandierten Oliven auf einem Gazpacho Beet	12
Fruchtiger Erbseneintopf	Mit Mango, Avocado, Büffelmozzarella und Pinienkernen	12
Beef Tea	Mit Tatar und Pioppino Pilzen	15
Meine Bouillabaisse	Edelfische, pikante Aioli, Gemüse und Couscous	15
<hr/> HAUPTGANG		
GeistReich Empfehlung	Wechselndes Angebot. Fragen Sie uns!	??
Gemüse Pad Thai	Reisbandnudeln mit Curry - Kokossauce, Mango, gebackenes Ei, Kräuter und Erdnüsse Zusätzlich mit gebratenen Garnelen oder Rinderfiletstreifen	19 +9
Pasta / Risotto	Wechselndes Angebot. Fragen Sie uns!	??
Färöer Lachsfilet	Selleriecreme und Brokkoli: gebraten und als Salat vom Stängel	22
Presa Iberico	Bergpfeffersauce, Mandeln, Spitzpaprika und getrüffelte Polenta	24
Wiener Schnitzel	Das Original. Mit Kopfsalat und Meerrettich - Stampf Kapern - Sardellensenf und Preiselbeer - Chutney	25
Rinderfilet (dry aged)	Von bayerischen Wiesen, saisonale Pilze, Pak Choi und Kartoffel - Sesam - Piroggen	27 36
Surf & Turf	Gebratene Rinderlende und Rotgarnelen mit Karotten, Krustentiersauce und Zitronengras - Erdapfel - Püree	29
<hr/> DESSERT		
Unser Azubi Dessert	Wechselndes Angebot. Den Preis bestimmen Sie!	??
Cheese Cake	Mit Waldbeeren Sorbet	10
Creme Brulee	Von der Valrhona Schokolade und Earl Grey Tee, Sauerkirsch Eis	10
Käse Dessert	Blu de Cacao mit Rum (Vom Maître Affineur Volker Waltmann), mit Beeren, Schokolade und Duroc Serrano Schinken	10
<hr/> ALS MENÜ		
3 Gang Menü	Vitello / Surf & Turf / Creme brulee Mit Weinbegleitung	45 +19,5



RESTAURANT

€

"Chef's Choice", our surprise menu

Chef's choice 3 course menu	 50
incl. corresponding wine	 +19,5
Any additional course Choose an additional course (only similar choice accepted)	 +13
incl. corresponding wine per course	 +5
Chef's choice 7 course menu	 99
incl. corresponding wine	 +37,5

3 - 5 course menu can order till 8 p.m.
6 & 7 course menu can order till 7 p.m.

Who does not like to remember the exciting moments from childhood when a wrapped gift was lying on the table and you became totally curious? This joy of surprises is something we have all preserved for ourselves!

Today we would like to surprise you with culinary delights and let you smile, even if we cannot wrap it as a gift.

The individual components change almost daily.
Again and again our mysterious smoking box and / or our popular Valrhona treasure chest appears in the menu.

This menu is prepared with a lot of care and time; it should always be something special for our guests.

In order to guarantee a smooth running and so that you can really enjoy your evening, we ask you to order the same number of courses for all guests at the table.

Want some wine? Place your trust in our hands.
The charming service staff will be happy to serve you the right wines for every course (0,1l per course).
It couldn't be more comfortable!

We wish you lots of fun on your culinary voyage of discovery.

à la carte

STARTER AND SOUP	€	
Forest & garden salad	Vinaigrette, vegetables wan - tan, fruits, baked cheese, nuts and cores Add fried shrimps or beef filet strips	10 15 +9
Westphalian "Hors d'oeuvre"	"Matjes" brook trout, apple and cucumber, ham bread, vegetable salad and pea soup	12
Vitello	Marinated veal ball with potato salad, candied olives and gazpacho	12
Fruity peas stew	Mango, avocado, buffalo mozzarella and pine nuts	12
Beef tea	Tatar and Pioppino mushrooms	15
My bouillabaisse	Noble fish, piquant aioli, vegetables and couscous	15
MAIN COURSE		
"GeistReich" Recommendation	Ask us for current offers!!	??
Vegetables "Pad Thai"	Rice noodles with curry - coconut sauce, mango, baked egg, herbs and nuts Add fried shrimps or beef filet strips	19 +9
Pasta / Risotto	Ask us for current offers!!	??
"Färöer" salmon fillet	Cream of celery, broccoli: fried and as salad	22
Presa Iberico	Pepper sauce, almond, paprika and truffled polenta	24
"Wiener Schnitzel"	The original. Lettuce, horseradish stompig, capers - anchovies - mustard and cranberry - chutney	25
Beef fillet. (dry aged)	From Bavarian. Beef - sauce, seasonal mushrooms, pak choi and potato sesame dumplings	27 36
Surf & turf	Fried beef loin, red shrimp with carrots, crustacean sauce and lemongrass potato puree	29
DESSERT		
Trainee dessert	Ask us for the weekly changing dessert. You decide what to pay!	??
Cheese cake	Wild berries sorbet	10
Crème brûlée	Valrhona chocolate and black tea, cherry ice	10
Cheese dessert	Blu de Cacao with rum, berries, chocolate and Duroc Serrano	10
AS MENU		
3 course menu:	Vitello / Surf & turf / Crème brûlée incl. corresponding wine	45 +19,5