

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen. Bei Fragen oder Anmerkungen haben wir immer ein offenes Ohr und stehen Rede und Antwort. Die Liste der Allergene händigt Ihnen unser Servicepersonal gerne aus. Sollten Sie sonstige Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns einfach an. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit!

### Menü im Hofhotel

ab 17.30 Uhr (bestellbar bis 19:30 Uhr)

I. Wildkräuter | Haselnuss | Walnüsse

\*\*\*\*

II. Cremesuppe | Gelbe Bete | Bergkäse

\*\*\*\*

III. Wurzelgemüse | Kartoffelerde | Rote Bete

\*\*\*\*

IV. Oma Kuh - Filet | Grünkohl | Apfel | Knochenmark | Hollandaise | Sellerie

\*\*\*\*

V. Dessert | Variation

3 Gang Menü (II, IV und V)	39,90 € p.P.
5 Gang Menü	61,50 € p.P.

Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie eine Weinbegleitung  
(incl. Aperitif, Digestif und Espresso) wünschen!

Weinbegleitung 3 Gang Menü:	20,00 € / p.P.
Weinbegleitung 5 Gang Menü:	28,00 € / p.P.

### Vorspeisen

Wildkräuter   Haselnuss   Walnüsse <i>2017 Weingut Richard Richter, Chardonnay, QbA, trocken, Mosel</i>	9,80 € 4,00 € / 0,1l
Blutwurst   Apfel   Kartoffel <i>2008 Weingut Wegeler, Wehlener Sonnenuhr, Riesling, Kabinett, Mosel</i>	10,50 € 4,30 € / 0,1l
Ravioli   Ochsenchwanz   Salbeijus	12,90 €
Quiche   Birne   Porree   Zwiebelconfit   Gänseleber   Rübenkraut <i>2011 Azienda Vinicola Rivera, Cappellaccio, DOC, trocken, Castel del Monte, Apulien</i>	14,50 € 4,50 € / 0,1l

### Suppen

Cremesuppe   Gelbe Bete   Bergkäse	5,90 €
Wild   Consommé   Reh	6,50 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen unser  
hausgebackenes Brot und diverse Buttersorten!

## Zwischengerichte

Wurzelgemüse   Kartoffelerde   Rote Bete <i>2015 Weingut Breuer, Terra Montosa, Riesling, QbA, trocken, Rheingau (aus der Magnum)</i>	14,50 € 5,50 € / 0,1l
Wildentenkeule   Chicorée   Gurkengel   Granatapfel	15,50 €

## Hauptgänge

Burger   Angus   Zwiebel   Apfel   Feldsalat <i>2015 Weingut Schätzel, KabiNett, Riesling, Rheinhessen</i>	20,50 € 4,50 € / 0,1l
Rebhuhn   Schalottenjus   Jalapenos   Raps   Mango   Polenta <i>2016 Domaine Calmel&amp;Joseph, La Planette, "Les Cuvées Rares", Minervois, AOP, trocken</i>	22,90 € 4,30 € / 0,1l
Schwein   Bauch   Rücken   Kartoffel   Zwetschge   Rettich   Sasse Special <i>2014 Weinhaus Boessneck, Spätburgunder, trocken, Franken</i>	25,00 € 9,50 € / 0,1l
Oma Kuh - Filet   Grünkohl   Apfel   Knochenmark   Hollandaise   Sellerie <i>2013 Weingut Allendorf, Quercus, Spätburgunder, QbA, trocken, Rheingau</i>	28,50 € 5,90 € / 0,1l
Seeteufel   Zucchini   Koriander   Pak-Choi   Spätzle <i>2016 Weingut Bürklin Wolf, Wachenheimer Riesling, trocken, Pfalz</i>	25,90 € 3,50 € / 0,1l

FÜR 2 PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

Hirschkrone   Trüffelschaum   Blumenkohl   Kartoffel- Baumkuchen <i>2015 Weingut Rings, Roter Satz, Cuvée, trocken, unfiltriert, Pfalz</i>	29,50 € 4,20 € / 0,1l
---	--------------------------

## Dessert

Topfenknödel   Mispel   Birne   Starkbier   Eis	8,90 €
Hafenkäserei Münster   Apfel   Brioche	9,50 €
Dessert   Variation   klein	8,90 €
Dessert   Variation	11,50 €

Zu unserer Dessertauswahl möchten wir Ihnen folgenden Schaumwein anbieten:

*2014 Boessneck resolut, rose  
10,00 € / 0,1l*

*2015 Weingut Richard Richter, Gutssekt, brut, traditionelle Flaschengärung, Mosel  
4,90 € / 0,1l*

Gerne möchten wir Ihnen hier einige unserer regionalen Partner vorstellen:

Schweinefleisch: Biohof Spliethofe, Senden  
Rindfleisch Angus: Familie Lintel-Höping, Senden  
Rind und Ochse: Galloway Schulze Spüntrup, Lüdinghausen  
Käse: Hafenkäserei Münster, Familie Söbbeke  
Obst & Sonderkulturen: Alexander Grothues, Senden

Wir freuen uns, mit so starken Partnern der Region zusammen arbeiten zu dürfen!