

Menü im Hofhotel

ab 17.30 Uhr (bestellbar bis 19:30 Uhr)

I. Tatar von Rote und Gelbe Bete an Rapunzelsalat
in Vinaigrette von hofeigenen Äpfeln

II. Essenz von hofeigenen Äpfeln mit Dampfbrötchen

III. Keule vom heimischen Fasan, Rotwein- Essig Sud,
Maischips und -crème, Popcorn und glasierter Babymais

IV. gegrillte US- Rinderbrust mit Steckrüben- Valrhonagratin,
Fichtenjus und Rosenkohlblätter

V. Dessertvariation

3 Gang Menü (II, IV und V) 35,90 € p.P.
5 Gang Menü 57,00 € p.P.

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

Weinbegleitung 3 Gang Menü: 19,00 € / p.P.
Weinbegleitung 5 Gang Menü: 27,00 € / p.P.

Vorspeisen

Salat vom Hokkaido Kürbis, gebackenes Kalbsbries und Gel vom Passionsfrucht- Essig	11,90 €
Tatar von Rote und Gelbe Bete an Rapunzelsalat in Vinaigrette von hofeigenen Äpfeln 2012 Reichsgraf von Kesselstatt, Alte Reben, Riesling, trocken, Mosel	10,50 € 4,20 € / 0,11
Carpaccio von Waldpilzen mit weißen Venusmuscheln, Pernod- Krustentier Espuma und Hasenklec 2015 Weingut Ziereisen, Steingruble Gutedel, trocken, Baden	13,90 € 5,10 € / 0,11
gebratene Gänseleber mit Pumpernickel- Walnusseis und Schwarzwurzelrösti 1992 Weingut Richard Richter, Winninger Hamm, Riesling, Auslese, Mosel	14,50 € 7,50 € / 0,11

Suppen

Cremesuppe von der Kerbelwurzel mit Chorizo- Crumble und Bottarga	6,50 €
Essenz von hofeigenen Äpfeln mit Dampfbrötchen	5,90 €

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

Zwischengerichte

Keule vom heimischen Fasan, Rotwein- Essig Sud, Maischips und -crème, Popcorn und glasierter Babymais 2013 Weingut Nelles, 1Ahr, Spätburgunder aus der Schiefer Steillage, trocken, Ahr	14,50 € 7,50 € / 0,11
hausgemachte Gnocchi mit Spinat- Ricotta Füllung auf Crème von lila Möhren und Pinienkernen 2015 Domaine Métrat, La Roilette, Fleurie, trocken, Beaujolais	13,90 € 4,50 € / 0,11

Hauptgänge

Wildschweinburger aus eigener Jagd im Kürbis Bun mit Pflaumen- Mayonnaise, Rauke, eingelegten Zwiebeln, Tomate und Käse der Hafenkäserei Münster 2015 Weingut Graf Adelman, Lemberger, QbA, trocken, Württemberg	19,50 € 4,20 € / 0,11
gegrillte US- Rinderbrust mit Steckrüben- Valrhonagratin, Fichtenjus und Rosenkohlblätter 2008 Weingut Krone, Spätburgunder, QbA, trocken, Rheingau	24,00 € 4,80 € / 0,11
gebackene Brust vom Stubenküken auf Nektarinenjus, Marillen- Staudensellerie Gemüse und Kürbis- Calvadospüree 2014 Weinhaus Boessneck, Sylvaner, Spätlese, trocken, Franken	26,00 € 7,00 € / 0,11
am Stück gebratener Wildschweinerücken aus eigener Jagd mit Waldkräutern, Wirsingchiffonade und Pilzstrudel 2011 Cellar Mas de les Pereres, Nuncito, DOQ Priorat	25,80 € 4,90 € / 0,11
Filet vom Nordsee- Rotbarsch mit Kümmel-Schaum, fermentierter Spitzkohl und Grünkern- Petersilienrisotto 2008 Weingut Wegeler, Wehlener Sonnenuhr, Riesling, Kabinett, Mosel	24,90 € 4,90 € / 0,11

FÜR 2 PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

US Entrecote mit gebratener Riesengarnele, Cognacsauce, Cassoulet von Birne, Bohne und Speck, Kräuterstampf 2015 Domaine Calmel & Joseph, Les Arques, AOP Minervois	28,50 € 4,50 € / 0,11
---	--------------------------

Dessert

karamellisierte Apfeltarte von eigenen Äpfeln, Mozartkugelleis und Meersalz	9,20 €
Auswahl der Hafenkäserei Münster, Tête de Moine Eis, Rotweingelee und Ziegenmilch Brioche	9,90 €
Kleine Dessertvariation	8,90 €
Dessertvariation	11,50 €

Zu unserer Dessertauswahl möchten wir Ihnen folgende Weine anbieten:

2014 Boessneck resolut, rose 10,00 € / 0,11
2006 Casteller Kugelspiel, Rieslaner, Beerenauslese 11,50 € / 0,11