

Dessert

*Sorbetauswahl
in der Hippentulpe
mit Früchten
€ 8,50*

*Crème brûlée mit Szechuanpfeffer aromatisiert
und Campari-Blutorangensorbet
€ 8,50*

*Mocca-Buttercreme-Konfekt
mit Ananasespuma und Blaubeergelee
€ 9,00*

*Lauwarmes Kokostörtchen
mit Passionsfrucht-Schokoladenkern
und Eis von der Tahiti-Vanille
€ 9,50*

*Dessertauswahl „en miniature“
€ 14,00*

*Gratinierter Ziegenkäse
mit Nusskruste und Feigensenf
€ 7,50*

*Französische Käseauswahl vom Wagen
klein € 10,00
groß € 13,00*

Vorspeisen

*Münsterländer Feldsalat mit Kartoffeldressing,
geräuchertem Entenschinken und schwarzen Walnüssen*
€ 13,00

*Thunfisch-Carpaccio
mit Limettencreme und Kataifi- Teig*
€ 16,00

*Gegrillte Jacobsmuscheln
mit Rote Bete, Creme fraiche und Kaviar*
€ 18,00

*Trilogie von Langostinos
mit Thai-Mango und jungem Spinat*
€ 19,00

*Winterlicher Salat mit gebratener Gänsestopfleber,
Herbsttrompeten und Quitten*
€ 21,00

Suppen

*Aufgeschäumtes Rieslingsüppchen
mit Blutwurst-Galette und Käsestange*
€ 8,00

*Filet und Cappuccino
vom Reh mit Holunder*
€ 10,50