



Unsere Frühlingskarte

Unser Kochquintett-Menü

Salzwassergarnele

Sauce Rouille | Auberginencaponata | Kartoffelschalenchips

2025 Weißburgunder, Mettenheimer Michelsberg, Weingut Sander, Rheinhessen

Onsen Ei

Romescosauce | Chorizo | geschmorter Lauch | konfierte Kirschtomate

2023 Le Grand Rêve, Chardonnay, Languedoc-Roussillon

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfilet und Thunfisch Tataki

Salzzitrone | Kaper und Olive

Grüner Spargel | Roscoffzwiebel | Kartoffelknoblauchpüree

2022 Zweigelt, Weingut Grassl, Carnuntum

Erdbeertiramisu

Basilikum-Gin-Sorbet | weiße Schokolade

2023 Merler Fettgarten, Riesling Auslese, Weingut Kallfelz, Mosel

4 Gang-Menü

79.50 €

4 Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

109.00 €



Unsere Frühlingskarte

Unser vegetarisches Kochquintett-Menü

Gebackener Feta

Sauce Rouille | Auberginencaponata | Kartoffelschalenchips

2025 Weißburgunder, Mettenheimer Michelsberg, Weingut Sander, Rheinhessen

Onsen Ei

Romescosauce | Parmesan-Crumble | geschmorter Lauch | konfierte Kirschtomate

2023 Le Grand Rêve, Chardonnay, Languedoc-Roussillon

Grüner Spargel

Salzzitrone | Kaper und Olive

Grüner Spargel | Roscoffzwiebel | Kartoffelknoblauchpüree

2022 Zweigelt, Weingut Grassl, Carnuntum

Erdbeertiramisu

Basilikum-Gin-Sorbet | weiße Schokolade

2023 Merler Fettgarten, Riesling Auslese, Weingut Kallfelz, Mosel

4 Gang-Menü

79.50 €

4 Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

109.00 €



Unsere Frühlingskarte

Suppen, Vorspeisen & Kleinigkeiten

Spargelcremesuppe

Zitronenschaum

9.50 €

Onsen Ei

Romescosauce | Chorizo | geschmorter Lauch | konfierte Kirschtomate

16.00 €

Frühlingsalat

mit Bärlauch-Joghurt-Dressing, eingelegtem Gemüse und Croûtons

Vorspeisen-Portion 10.50 €

Hauptgang-Portion 17.50 €

wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust oder drei gebratenen Garnelen

zzgl. 8.50 €

Salzwassergarnele

Sauce Rouille | Auberginencaponata | Kartoffelschalenchips

16.50 €



Unsere Frühlingskarte

Hauptgänge

Hausgemachte Bandnudeln ~ pikant ~ 🌶️

aglio e olio

14.50 €

wahlweise mit gebratenen Maishähnchenbrust oder drei gebratenen Garnelen

zzgl. 8.50 €

Grüner Spargel

Salzzitrone | Kaper | Olive | Roscoff-Zwiebel | Knoblauchkartoffelpüree

24.50 €

Gebratene Schollenfilets

Krustentierschaum | Kopfsalat | Erbsen | getrocknetes Tomatenrisotto

28.50 €

Cheese Burger

Brioche Bun | Rindfleischpatty | Schmorzwiebeln | Bacon | Cheddar

20.50 €

mit Pommes Frites

26.00 €

Rumpsteak vom nordfriesischen Rind

Kapern-Tomaten | grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln

180g: 33.50 €

220g: 37.50 €

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfilet und Thunfisch Tataki

Salzzitrone | Kaper und Olive

Grüner Spargel | Roscoffzwiebel | Kartoffelknoblauchpüree

42.00 €



Unsere Frühlingskarte

Dessert

Affogato

Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis
5.80 €

Vanilleeis

Rhabarberragout | weiße Schokoladencrossies
10.50 €

Erdbeertiramisu

Basilikum-Gin-Sorbet | weiße Schokolade
14.50 €

Ausgewählter Bio-Käse

mit verschiedenen Käsesorten aus dem Münsterland
Baguette, Chutney und Butter
16.50 €

Öffnungszeiten

Montag-Samstag nehmen wir gerne Reservierungen von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr an.
Sonn- und Feiertags ist unser Restaurant geschlossen.