

## Salate

---



**Sommersalat**



**Herbst**



**Winter**

## Nachspeisen

---



**Chocolate Mousse**

10  
8 €



**Käsekuchen**

9  
12  
€



**Käseauswahl**

13  
€



**Warmer Apfelstrudel**

9 €



**Erdbeer-Cantuccini-Parfait**

10  
€



**Mango-Passionsfrucht-Kugel**

11  
€



**Gebranntes Vanille-Estragon-Parfait**

9 €



**Westfälische Herrencreme im Baumkuchen**

9 €



**Mangotörtchen**

9 €



**Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade**

9 €



**Dessertvariation „Hof zur Linde“**

13  
€



**Käseteller,**

15  
€

## Vorspeisen

---



**Lachscarpaccio**

17  
€



**Honigmelone**

16  
€



**Thunfisch -roh mariniert**

18  
€



**Wildschweinschinken, Feldsalat**

18  
€



**Geräucherte Gänsebrust,**

18  
€



**Roulade von der Maispoulardenbrust**

17  
€



**Timbale vom Dorbaumer Stangenspargel**

17  
€



**Terrine von gesottenem Rindertafelspitz,**

17  
€



**Geräucherte Tranchen von der Entenbrust**

18  
€



**Dorade in Rosmarin gebraten**

18  
€



**Gebeizter Fjordlachs, Senf-Dill-Sauce**

18  
€



**Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney**

18  
€



**Salate der Saison mit Kresse**

18  
€



**TERRINE VON EDELFISCHEN**

20  
€

## Suppen

---



**Minestrone**

19  
3 €



**Karotten-Ingwersuppe,**

8 €



**Tomatenconsommé,**

8 €



**Rinderkraftbrühe, Eierstich,**

8 €



**Westfälische Kartoffelsuppe,**

8 €



**Frühlingslauchcremesuppe,**

9 €



**Schaumsuppe von der Schwarzwurzel,**

9 €



**Kürbiscremesuppe,**

9 €



**Waldpilzconsommé,**

9 €



**Vichysoisse (kalte Kartoffelsuppe),**

9 €

## Hauptgänge

---



**Gebratenes Maishähnchen**

16  
€



**Matjes mit roten Zwiebeln**

18  
€



**Steinbutt Hummerschaum**

34  
€

## Menüs

---



**Business-Menü**

## Vegetarische Gerichte

---



**Dicke Bohnen**

22  
€

## Fisch

---



**Wolfsbarsch**

32  
€



**Doradenfilet auf der Haut gebraten**

19  
€

## Kleinigkeiten

---



**Minipizettis**

3  
€



**hausgemachtes Edelpilzcroissant oder Frühlingsrolle**

3  
€



**herzhafte Tarteletts**

3  
€



**kleine Reibekuchen**

4  
€



**gebackene Riesengarnele in Safran**

4  
€

## Speisen

---



**Hummersüppchen**

9  
€

## Saisonaligkeiten

---



**Hausgebeizter Lachs**

16  
€

## Kuchen und Torten

---



**Ganzjähriges Angebot**

## Hausgemachte Quiches

---



**Quiche Lorraine**

10  
4 €

## Calzone

---



**Elsäßer Flammkuchen**

6  
€

## Snacks & Suppen

---



**Andalusische Gazpacho**

11  
€

## Pizza - Ø18cm

---



**Frühling**

## Schwäbische Gerichte

---



Ochsenbacke

25  
€

## Fleischgerichte - Vom Rind

---



Rumpsteak

10  
29  
€

## Beliebte Gerichte

---



Supreme von der Maispoularde

29  
€

## Süßigkeiten, Nachos, Chips & Co

---



Nach Acht

10  
€

## Hausmannskost

---



**Käse-Lauch-Suppe**

6  
€

## Sorbets

---



**Joghurt Limonen Sorbet**

5  
€



**Himbeer Sorbet**

5  
€



**Grünes Apfel Sorbet**

5  
€



**Erdbeer-Champagner Sorbet**

7  
€



**Champagner Sorbet**

7  
€

## Side Stars

---



**Hot Dog**

20  
4 €

## Alles Gesund

---



**Frische Erdbeeren**

9  
€

## Spezial-Jasmin Menü

---



**Menüs**

## Deutsche Spezialitäten

---



**Currywurst**

10  
4 €

## Zwischengänge

---



**Galantine vom der Maispoularde,**

19  
€



**Lachstranche souffliert,**

19  
€



**Seeteufelmedaillon**

20  
€



**Mit Barolo geschmorte Ochsenbacke**

20  
€

## Produkte aus der Nachbarschaft

---



**Ragout vom Reh**

29  
€

## Die Hauptgerichte

---



**Lammrücken unter der Kräuterkruste**

32  
€

## Hauptgerichte

---



**Kartoffelgnocchi mit Haselnüssen geschwenkt**

26  
€



**Gefüllte Artischocke mit Spinat.**

26  
€



**In Rotwein geschmortes „Falsches Filet“ vom Rind**

27  
€



**Filet vom Landschwein**

29  
€



**Brust von der Barbarie-Ente**

30  
€



**Filet vom Loup de Mer oder Färöer Lachs**

31  
€



**Rinderfilet in Thymianbutter gebraten**

34  
€



**Rosa gebratenes Kalbsfilet**

34  
€

## Hauptspeisen Fleisch

---



**Filet vom Kalb**

36  
€

## Zuckerbäckerei

---



**Crème brûlée von der Tonkabohne**

9  
€

## Mittagskarte

---



**Schnittchen|Westfälischem Knochenschinken**

11  
€



**Schnittchen|Käse**

9  
€



**Rosa Roastbeef -kalt**

16  
€

## Mittagskarte-Dessert

---



**Gebanntes Grand Marnier Parfait**

8  
€

## Romantikmenü

---



**Romantikmenü**

## Nachtkarte

---



**Schnittchen mit Käse**

9  
€

## Nachtmenü

---



**Nachtmenü**

## Mitternachtsimbiss

---



**Bockwurst, Baguette**

3  
€



**Mini-hamburger Mini Lachsburger**

4  
€



**Münsterländer Wurst- und Schinkenplatte,**

6  
€



**Auswahl von Käsesorten, Weintrauben, Baguette**

7  
€



**Gulaschsuppe/Chili con Carne**

6  
€



**Ganzes Spanferkel vom Grill,**

12  
€



**Tüte Pommes**

4  
€

## **Suppen im Mokkatässchen**

---



**Consommé von der Strauchtomate**

3  
€



**Spanische Gazpacho (kalt)**

3  
€



**Hummerschaum**

3  
€



**Gelierte Rinderessenz**

3  
€

## Canapées

---



**Canapées**

2  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Tomatenconsommé**

9  
€



**Pfifferlinge in Rahm**

18  
€



**Pochiertes Ei**

14  
€



**Rindertartar**

17  
€



**Pfifferlingscremesuppe**

11  
€



**Lackierte Entenbrust**

30  
€



**Regionale Käseauswahl**

13  
€



**Gazpacho Andaluz**

8  
€



**ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN**

19  
€



**Mango Sorbet**

5  
€



**Hirschrücken**

32  
€



**Abbildung**

9  
€



**Sommer**