

### **Menü I:**

Kleiner gemischter Salat  
mit unserem Hausdressing & Croutons

7,-  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Eierstich

9,-  
\*\*\*

Paderborner Landhuhn mit Serviertentalern  
glacierten Karotten & Pilzrahmsauce

22,-  
\*\*\*

Kleines Tiramisu

4,5,-

42,50 € pro Person

### **Menü II:**

Gemischte Blattsalate mit mariniertem Spargel  
Himbeervinaigrette & gebratenen Riesengarnelen

18,-  
\*\*\*

Kokos-Zitronengras-Risotto  
mit Jakobsmuschel / Zuckerschoten & Teriyaki

19,-  
\*\*\*

Filet vom Iberico Schwein mit Ratatouillegemüse & Kartoffelespuma

4 Gang 23,- / 3 Gang 26,-  
\*\*\*

Topfen-Orangen-Mousse mit Beerengrütze  
weißer Schokoladensauce & Crumble

9,-

69,00 € pro Person

### **Menü III:**

Rindertatar mit gepickeltem Blumenkohl

Crème Fraîche & Röstbrot

17,-

\*\*\*

Fruchtige Gazpacho

mit geröstetem Foccacia & Pesto

9,-

\*\*\*

Filet vom Adlerfisch mit Gemüsegraupeurisotto & Salbei-Parmesan-Creme

25,-

\*\*\*

Armer Ritter mit Beerencoulis & Nougatparfait

8,-

59,00 € pro Person

### **Menü IV:**

Mediterraner Cous Cous Salat mit Rosinen & Nüssen

Hummus & Mojo Verde

13,-

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage / Estragon & Croutons

10,-

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Spitzkohl

Süßkartoffelpüree / Rauchpaprikacrunch & Rosmarinjus

27,-

\*\*\*

Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren

Sauerampferschmand

9,-

59,00 € pro Person

### **Menü V:**

Leicht gelierte Tomatenessenz mit getrockneten Tomaten

Büffelmozzarella & Basilikum

15,-

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit  
Auberginencreme & Liebstockemulsion

22,-

\*\*\*

Sanft geschmortes Ochsenbäckchen  
mit cremiger Polenta / grünen Bohnen & Cremolata

25,-

\*\*\*

Karamellierte Ananas mit Mangoparfait  
Kokospuma & süßem Korianderpesto

9,-

71,00 € pro Person

### **Menü VII:**

Kalbstatar - vitello tonnato style  
mit Rucola & Baslikumpesto

17,-

\*\*\*

Rote Thaicurrysuppe mit Sojasprossen  
Wildgarnelen & Koriander

12,-

\*\*\*

Gebratener Kabeljau mit Kräutergrauen  
glaciertem Pfirsich & Pfifferlingen

25,-

\*\*\*

Zartbitterschokoladenpanna Cotta mit Passionsfruchtcoulis  
Mangoparfait & Meersalzcrumble

9,-

63,00 € pro Person

### **Menü VI:**

Geflämmtes Miso-Lachs mit Kimchi-Gurken  
Zitrus-Mayo & Panko

17,-

\*\*\*

Garnelen Dim Sum  
mit sautierten Gemüsestreifen & Krustentiersud

12,-€

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kohlrabi  
Kräutergrauen & Kirschesigjus

3-Gang 35,-€ / 4-Gang 31,-€

\*\*\*

Pekannussbrownie mit Zwetschgenröster & Vanilleespuma  
9,-€

69,00 € pro Person

### **Menü VIII:**

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse  
Apfel & schwarzen Walnüssen

15,-

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

9,-

\*\*\*

Tomatiges Linsenragout mit Blumenkohlwings  
Ingwerkarotten / Gewürzjoghurt & Minze

20,-

\*\*\*

Crème Brûlée mit frischem Obstsalat

9,-

53,00 € pro Person