



SPEISEKARTE

(Als berufener Euro-Toques Chef garantiere ich Ihnen regionale, saisonale sowie Lebensmittel ohne Zusatzstoffe)

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisiertem Staudensellerie
6,90 €

Kraftbrühe von der weißen Zwiebel mit Weißburgunder und
Thymian abgeschmeckt dazu Butter- Knoblauchcroûtons
6,90

Hausgemachter zweierlei Dip mit Schreiner's Brotauswahl
6,50 €

Island Lachs gebeizt in Leinen und Buchenasche mit fermentierter
Gurke, blanchierter Senfsaat und Kartoffelcreme
kl. 12,50 €/ gr. 17,50 €

Münsterländer Bauernblutwurst trifft Jakobsmuschel auf
Röstzwiebelstampf, Apfelkompott und Rübenkrautjus
kl. 11,50 € / gr. 16,50 €

Unser Wildkräutersalat in Granatapfelvinaigrette
mit:

-Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse vom Hof Sondermann,
Cassiszwiebeln und Brotauswahl
kl. 12,50 € / gr. 15,90 €

oder

-Kikok-Hähnchenbrust mit Alpencurry mariniert und Brotauswahl
17,50 €

oder

-Gambas in Chili-Knoblauchöl mariniert mit, hausgemachter Aioli
und Brotauswahl
kl. 13,50 € / gr. 17,90 €

Feine Bandnudeln mit in Chili-Knoblauchöl gebratenen Gambas,
Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln und Wildkräutergrün
19,50 €

Buntes Gemüse-Kokos-Curry mit Mandel-Basmatireis und
Wildkräutergrün
16,50 €

Eichenhofschweinefilet rosa gegart auf karamellisierter Pfeffer-
Whiskysauce, hausgemachten Bergblütenspätzle und
Wildkräutersalat
23,50 €

Zartes Kalbsrückenschnitzel mit Schreiner's lauwarmem
Kartoffelsalat
22,90 €

Kikok-Hähnchenbrust „Supreme“ mit Alpencurry mariniert, Dijon-
Senfsauce, Kräuterschmörkes und Caponata
19,90 €

Hirschragout in Preiselbeersauce mit hausgemachten Butterspätzle
und Rosenkohl
26,50 €

Steak vom heimischen Rind rückwärts gegart mit Pfeffersauce,
Speckbohnen, Portweinzwiebeln und Kräuterschmörkes
29,90

Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade mit Fruchtspiegel
7,50 €

Salzkaramell Panna cotta mit Glühweinbirne
6,90 €