



SPEISEKARTE

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

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisierten Staudensellerie
7,90

Jakobsmuscheln (3 Stück) in einem Kräuterbuttersud mit kross gebratenen
Speckstreifen und Brotauswahl
12,90 €

Unser Carpaccio mit Walnussöl und Barriqueessig mariniert, Manchego-
Käse, Salatbouquet und Brotauswahl
15,90 €

Gambas (6Stück) in Chili-Knoblauch mariniert mit Lauchstreifen, roten
Zwiebeln und Tomaten dazu hausgemachte Aioli und Brotauswahl
12,90 €

Münsterländer Bauernblutwurst trifft Jakobsmuschel auf Kartoffel-
Meerrettich-Stampf, Cassiszwiebeln und Rotweinjus
kl. 11,90 € / gr. 16,90 €

Unser Wildkräutersalat in Grauburgundervinaigrette
mit:

-Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse vom Hof Sondermann,
Cassiszwiebeln und Brotauswahl

kl. 12,90 € / gr. 16,90 €

oder

-ofenfrische Label Rouge Maispouladenbrust „Supreme“ dazu
Cassiszwiebeln

18,50 €

oder

-Gambas in Chili-Knoblauchöl mariniert mit, hausgemachter Aioli und
Brotauswahl

kl. 13,90 € / gr. 17,90 €



Feine Bandnudeln in Chili-Knoblauchöl geschwenkt mit marinierten
und gebratenen Gambas dazu Wildkräutergrün
19,90 €

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino und Feige mit sautiertem
Babyspinat, in Pinienkernbutter gerösteten Walnüssen und
Manchego-Käse
16,90 €

Filet vom Thüringer Durocschwein mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
hausgemachten Butterspätzle und Wildkräutersalat
24,90 €

Zartes Kalbsrückenschnitzel mit Schreiner's lauwarmem
Kartoffelsalat
24,90 €

Label Rouge Maispouladenbrust „Supreme“ frisch aus dem Ofen auf
buntem Pfannengemüse, Kartoffel-Meerrettich-Stampf und
Rotweinjus
24,90 €

Dry Aged Filet vom heimischen Rind rückwärts gegart mit Cognac-
Pfefferrahmsauce, Backkartoffel mit Alpencurrydip und gebratenem
Pilzragout
34,90

Mousse au Chocolat mit Brombeergrütze und tasmanischem
Bergpfeffer
7,50 €

Gebackene Apfeltarte mit cremigem Whiskeyeis
7,90 €