



Menü

Label Rouge Lachsforelle

Karotte | Miso | Algen

Aquarelloriso

Miesmuscheln | Safran

Weißer Tomatencremesuppe

Bruschetta

Lammkarree

Mediterranes Gemüse | Polenta | Balsamicojus

Kreation von Kirsche & Zartbitter

Vanillecreme | Sorbet | Salzkaramell

3 - Gang Menü 50 €

3 - Gang Menü mit Suppe 45 €

4 - Gang Menü 59 €

5 - Gang Menü 65 €

Empfehlung zum Menü

Drei begleitende Weine für 20 €

Vier begleitende Weine für 25 €

Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit gebratenen Pilzen Balsamico 	16 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust	16 €
mit Ziegenkäse	16 €

Label Rouge Lachsforelle

Karotte Miso Algen	15 €
------------------------	------

Beeftatar

Waldpilze Gurke Pecorino	15 €
------------------------------	------

Hausgebeizter Lachs

Reibeplätzchen Honig-Senf-Dill-Sauce	14 €
--	------

Caprese

Tomate Mozzarella Basilikum	14 €
---------------------------------	------

Suppen

Westfälische Rinderkraftbrühe

Grießklößchen Gemüse	8 €
------------------------	-----

Weißer Tomatencremesuppe

Bruschetta Basilikum	10 €
------------------------	------





Vegetarisch

Safranrisotto

Grüner Spargel | Zucchini | Wildkräuter 22 €

Gebratene Polentaschnitte

Mediterranes Gemüse | Urtomate | Burrata 22 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Kräutersaitlinge | Wilder Brokkoli | Kartoffel | Beurre Blanc 28 €

Gebratener Seeteufel

Safranrisotto | Grüner Spargel | Zucchini | Wildkräuter 30 €

Saisonal

Perlhuhn

Steinpilze | Aprikose | Sellerie | Semmelknödel 28 €

Lammkarree

Mediterranes Gemüse | Polenta | Balsamicojus 32 €





Fleisch

Rinderfilet ca. 200 g Pfeffersoße Wilder Brokkoli Pommes Frites	39 €
Geschmorte Ochsenbäckchen Kartoffelpüree Röstzwiebeln Karotte	24€
Westfälisches Schnitzel Pommes Frites Champignons Sauce Hollandaise	19 €
Münsterländer Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln Geschmorte Zwiebeln Salat	28 €

Desserts

Lavakuchen Beeren Vanilleeis	12 €
Kreation von Kirsche & Zartbitter Vanillecreme Sorbet Salzkaramell	10 €
Aprikose & Nougat Eis Kompott Mandel	10 €
Mousse au chocolate	7,50 €



vegetarisch



vegan