

## Suppen

**Cremesuppe vom Butterkürbis mit Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl aus der Steiermark**  **6,50€**

**Entenessenz mit altem Sherry,  
Gemüsebrunoise und Pistaziennocken**   **8,50€**

## Vorspeisen

**Tatar vom Rinderfilet mit Avocadosalat,  
Grana Padano, Pinienkernen  
und gebratenem Ei**    
**100g 16,00€**  
**200g 29,00€**  
**300g 39,00€**

**Carpaccio klassisch mit Pinienkernen  
Rucola und Grana Padano**    
**kleine Portion 14,50 €**  
**große Portion 17,50 €**

**Shrimpscocktail mit Avocado,  
Rucola und Kürbis-Vinaigrette**   
**kleine Portion 15,50 €**  
**große Portion 18,50 €**

**Garnele im Tempurateig mit Hot Spicy Sauce  
Nach Art des Hauses mit Wildkräutersalat**    
**kleine Portion 16,50 €**  
**große Portion 19,50 €**

**Hausgebeizter Orangenlachs  
mit Orangenfilets, Limettenöl  
und Feldsalat**   
**kleine Portion 14,50 €**  
**große Portion**



= vegetarisch



= glutenfrei




= laktosefrei

## Menü

**Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf  
auf Rote Beete Carpaccio**    
**14,50 €**

\*\*\*

**Barbarie Entenbrust  
auf Kartoffel-Hokkaido Gemüse mit Kürbiskernen  
und Öl aus der Steiermark**    
**24,50€**

\*\*\*


**Zwetschgenkompott mit Vanilleeis**    
**7,50 €**

**Menüpreis 38,50 €**

## Für unsere kleinen Gäste:

**Handgemachte Nudeln, wahlweise mit**

**-Tomatensauce**  **7,50 €**

**-Bolognese**  **9,50 €**

**Mini Schnitzel mit Kaisergemüse, Kräuterkartoffeln**

**oder frische Pommes Frites aus der Soester Börde** **9,50 €**



= vegetarisch



= glutenfrei




= laktosefrei

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

## Alles zu zweit

Seezunge im Ganzen mit brauner Butter, Zitrone,  
Beilagensalat und Petersilienkartoffeln  **59,00 €**

Doppeltes Entrecôte mit Pfeffersauce, Nusskartoffeln,  
Pimientos und Beilagensalat (450g)  **49,00 €**




Tomahawksteak ca. 1000g  
mit korrespondierenden Beilagen, Pfeffersauce  
und Kräuterbutter (Wartezeit ca. 30 min) **89,00 €**

## Vegetarische Gerichte


Handgemachte Nudeln auf Steinpilzrahm  
Feldsalat und Parmesan   **18,50 €**

Kürbisrisotto mit rotem Zwiebelchutney,  
Pinienkernen und Picandou gratiniert  **17,50 €**





**Genießen ist sinnlich, essen ist sinnvoll, Diäten  
sind sinnlos.**

 = vegetarisch  = glutenfrei  = laktosefrei

## Fisch

<b>Steinbeisserfilet auf Kartoffel-Hokkaidogemüse mit Rieslingsauce</b>	<b>23,50 €</b>
<b>Kross gebratener Zander auf Sauerkraut in Rahm, dazu Pariser Kartoffel</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Norwegisches Lachssteak mit handgemachten Nudeln, Basilikumpesto, Rucola und Parmesan</b> 	<b>25,50 €</b>

## Fleisch

<b>Rinderfilet unter der Blutwurstkruste mit Kürbisrisotto und Grana Padano</b>	<b>34,50€</b>
 	
<b>Gebrautes Rumpsteak mit Pfeffersauce á part dazu Nusskartoffeln und Pimientos (pikante Minipaprika)</b>	<b>28,50 €</b>
	
<b>Kalbsfilet auf Steinpilzrahm mit Dauphine-Kartoffeln und einem Rapunzelsalat</b>	<b>34,50€</b>
<b>Himmel und Erde mit Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree</b>	<b>16,50 €</b>
	
<b>Wiener Schnitzel mit Steakhouse Pommes, Beilagensalat</b>	<b>21,50 €</b>



= vegetarisch



= glutenfrei



= laktosefrei

## Wild

**Kross gebratene Barbarie Entenbrust  
an Portweinjus mit Nusskartoffeln  
und gebratenem Butterkürbis**  **24,50 €**

**Wildschweinragout mit Kürbisgnocchi  
und Preiselbeerbirne**  **18,50 €**

**Rosa gebratener Hirschrücken an Maronenjus  
mit Kürbisrisotto, Kürbiskernen  
und Öl aus der Steiermark**  **28,50 €**

## Klassische Salate

**Großer bunter Vitalsalat mit Sprossen, Pinienkernen,  
Croutons und frischen Früchten**   **18,50 €**

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen  **16,50 €**
- mit gebratenen Putenstreifen  **22,50 €**
- mit gebratenen Riesengarnelen 

## Desserts


**Crêpes gefüllt mit Calvados-Äpfeln,  
Mandeln und Rosinen**  **7,50 €**


**Cassissorbet, aufgefüllt mit Champagner**    **7,50 €**

**Dessertteller Haus Delecke**  **9,50 €**

**Käseauswahl aus der Hofkäserei Wellie  
mit Soester Pumpernickel**  **7,50 €**

 = vegetarisch

 = glutenfrei

 = laktosefrei