

## Suppen

**Cappuccino vom Kohlrabi mit Chilifäden  
und Brotcroutons**  **6,50 €**

**Klare Gemüseessenz mit Gemüsebrunoise  
und Kräuterflädle**   **8,50 €**

## Vorspeisen

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

**Roastbeef kalt mit Beilagensalat,  
hausgemachter Remouladensauce  
und eingelegtem Essiggemüse**  **kleine Portion 14,50 €  
große Portion 17,50 €**

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

**Hausgebeizter Orangenlachs  
mit Variation von Kürbis**   **kleine Portion 14,50 €  
große Portion 18,50 €**



= vegetarisch



= glutenfrei



= laktosefrei

## Menü

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

\*\*\*

Filet vom Landschwein mit Steinpilzrisotto,  
Rucola und Parmesan   
**24,50 €**

\*\*\*

Crème Caramel mit Schokosauce  
und frischen Beerenfrüchten    
**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 mit wildem und grünem Spargel,  
Feldsalat und Parmesan   14,50 €

Kürbisrisotto mit rotem Zwiebelchutney,  
Pinienkernen und Affilakresse  16,50 €

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

 = vegetarisch  = glutenfrei  = laktosefrei

## Fisch

Steinbeisserfilet mit Kräuterreis, Ananas-Chutney,  
Mango-Curry-Sauce und Rapunzelsalat 26,50 €

Kross gebratener Zander mit Kartoffelpüree,  
Grünem Spargel und Rieslingsauce 23,50 €

*Norwegisches Lachssteak mit handgemachten Nudeln,  
Basilikumpesto, Rucola und Parmesan*  25,50 €

## Fleisch

Rinderfilet unter der Blutwurstkruste mit Steinpilzrisotto,  
Rauke und Grana Padano 38,50€

Gebratenes Rumpsteak mit Pfeffersauce á part    
dazu Nusskartoffeln und Pimientos (pikante Minipaprika) 28,50 €

Kalbsfilet mit Morcheln in Rahm, sautiertem Weißkohl  
und tournierten Kartoffeln  34,50 €

*Himmel und Erde mit Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und  
Kartoffelpüree* 16,50 €

*Wiener Schnitzel mit Steakhouse Pommes, Beilagensalat*  21,50 €

*Geschmorte Ochsenbacke mit geröstetem Butterkürbis  
und Kartoffelgnocchi* 24,50 €



= 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  
mit Steinpilzrisotto und Feldsalat**  **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

**Crème Caramel mit Schokosauce  
und frischen Beerenfrüchten**   **7,50 €**

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

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

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

 = vegetarisch  = glutenfrei  = laktosefrei