

Vorspeisen

Regionale Blattsalate

Gegrilltes Gemüse | Nüsse | Vinaigrette

14,90€

Räucherlachs

Hausgemachter Kartoffelrösti | Senf-Dill-Soße

18,90€

Carpaccio vom Weiderind

geröstete Pinienkerne | Wildkräutern

21,90€

Suppen

Curry Kokossuppe

Milchschaum

12,90€

Spinatcremesuppe

Geröstetem Knoblauch

10,90€

Kürbisc cremesuppe

Öl | Kernen

10,90€

Klassiker

Hochzeitssuppe westfälische Einlage	<u>8,90€</u>
Wienerschnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	<u>28,90€</u>
Schnitzel vom Strohschwein Bratkartoffeln Zitrone kleinem Beilagensalat	<u>24,90€</u>
Surenburger Herrencreme Schokolade feine Rumnote	<u>8,90€</u>

Fleisch

Rinderfilet vom argentinischen Angus Rind getrüffelttem Kartoffelpüree wildem Knoblauch - Brokkoli	<u>41,90€</u>
Ribeye Steak vom Angus Rind Kräuterbutter Pommes Frites Beilagen Salat	<u>34,90€</u>
Tafelspitz vom Rind Meerrettichsoße Butterkartoffeln glasierte Möhren	<u>28,90€</u>
Ochsenbäckchen Gerahmter Spitzkohl Petersilienkartoffeln	<u>25,90€</u>
Barbarie Entenbrust Kräutercrêpe asiatisch aromatisiertes Gemüse	<u>25,90€</u>

Fisch

Surenburger „Pannfisch“ Bratkartoffeln Gurkensalat Remoulade	<u>24,90€</u>
Filet vom Nordseesteinbutt Weißweinrisotto Fenchelgemüse Karottenpüree Black Tiger Garnelen	<u>38,90€</u>
Zanderfilet Senfschaum Salzkartoffeln Blumenkohl	<u>26,90€</u>

Veggie / Vegan (V)

Gemüsecurry (Pikant) (V) Wildreis Sprossen Erdnüsse	<u>22,90€</u>
Gnocchi Ziegenkäse Honig Feigen	<u>21,90€</u>
Tagliatelle Grillgemüse Tomatensugo Parmesan	<u>18,90€</u>

Dessert

Schokoladenbrownie

Vanilleeis | Beeren

12,90€

Variation von hausgemachtem Sorbet

10,90€

Panna Cotta

eingelegte Pflaumen | Schokolade

10,90€