Linda Schirmacher

“läten un drinken hölt Liew und Seel bineene.”
„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“

HERZLICH WILLKOMMEN IM CONSTANTIN´S

Unsere Gastronomie ist ein gemütlicher Treffpunkt für westfälische Gastlichkeit, ehrliche Küche und moderne Landhausatmosphäre. Regionale Klassiker, neu interpretierte Gerichte und kleine Köstlichkeiten zum gemeinsamen Entdecken treffen bei uns auf ausgewählte Weine und eine kreative Cocktailkarte.

Im Mittelpunkt stehen entspannter Genuss, persönliche Begegnungen und schöne Stunden am Kamin – unkompliziert, herzlich und typisch westfälisch.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag von 12:00 bis 17:00 Uhr
Kleine herzhafte und süße Snacks

Montag bis Donnerstag von 18:00 bis 21:00 Uhr
Freitag und Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr
À-la-carte-Küche

Sonntagabend bleibt unsere Genussstube geschlossen.

Schön, dass Sie da sind – fühlen Sie sich bei uns wie im westfälischen Wohnzimmer.

SCHAUMWEIN

Schlumberger Grüner Veltliner Sekt
Schaumwein hergestellt nach der "Methodé traditionelle". Feinfruchtig, spritzig und gut ausbalanciert. Aromen vom Grünen Apfel.

0,1 8,50€

SPRITZER

Nonino Spritz
Hochwertiger und mit diversen Botanicals aromatisierter Traubenlikör aufgegossen mit Tonic. Zitronenöl und frischer Rosmarin runden das Geschmackserlebnis ab.

0,2 11,00€

APERO COCKTAIL

Gincumber
Bombay Sapphire Gin mit frischer Minze, Gurke und frischem Zitronensaft geshaked.

0,2 11,00€

ALKOHOLFREI UND PRICKELND

Jörg Geiger Cuvee Nr. 11
Hochwertiger Apfel-Secco aus Württemberg. Aromen von Kräutern, Eichenlaub und reifen Äpfeln. Frisch und lebendig am Gaumen.

0,1 7,00€

KREATIVES FÜR FAHRER

Rosemary
Kombucha Classic gepaart mit alkoholfreiem Aperol, frischem Limettensaft und Rosmarin. Erfrischend prickelnd, feinherb und angenehm süß-säuerlich, mit natürlichen Teenoten und einem leicht fermentierten Charakter.

0,3 10,00€

Vorspeisen

Westfalen zum Teilen: Unsere kleinen Vorspeisen verbinden regionale Wurzeln mit moderner Genusskultur und laden zum gemeinsamen Probieren, Entdecken und Genießen ein.

SURENBURGER TAPAS

MONTAG, MITTWOCH, FREITAG

Ceviche
von der Riesengarnele mit Avocado

14,00€

Zwiebelkuchen
mit Kräuterschmand

Veggie

6,50€

Melonensalat
mit Parmaschinken

5,50€

Räucheraal
auf Gurkentatar und Pumpernickel

11,00€

Camembert
gebacken, mit Preiselbeeren und frittiertem Rucola

Veggie

8,50€

Zweierlei vom Surenburger Bruschetta
mit Avocado, roter Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Kresse sowie mit roter Beete, Walnuss, Apfel und Meerettich

VEGAN

10,50€

Vorspeisenvariation zum Teilen (ab 2 Personen)
3 Surenburger Tapas p.P. nach Wahl des Küchenchefs

17,00 € p.P.

Andreas Stroot, Küchenchef
„Die Fähigkeiten zu erlernen ist nicht schwer. Glück, Zufriedenheit und Erfüllung darin zu finden, großartiges Essen für andere zu servieren, ist das, was eine wirklich herausragende Küche ausmacht.“

Vorspeisen

Westfalen zum Teilen: Unsere kleinen Vorspeisen verbinden regionale Wurzeln mit moderner Genusskultur und laden zum gemeinsamen Probieren, Entdecken und Genießen ein.

SURENBURGER TAPAS

DIENSTAG, DONNERSTAG, SAMSTAG

Karamellisierter Ziegenkäse
mit typisch westfälischem Brot dazu Feldsalat und Walnüsse

8,50€

Hausgemachter Reibekuchen
klassisch mit geräuchertem Lachs und Kräuterschmand

10,50€

Himmel und Erde
Blutwurst mit Kartoffelpürree und glasiertem Apfel

9,50€

Büffelmozzarella
mit Pesto und gegrillter Tomate

8,50€

Linsensalat
mit Tranchen von der Entenbrust

9,50€

Zweierlei vom Surenburger Bruschetta
mit Avocado, roter Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Kresse, sowie mit roter Beete, Walnuss, Apfel und Meerettich

10,50€

Vorspeisenvariation zum Teilen (ab 2 Personen)
3 Surenburger Tapas p.P. nach Wahl des Küchenchefs

17,00 € p.P.

Andreas Stroot, Küchenchef
„Die Fähigkeiten zu erlernen ist nicht schwer. Glück, Zufriedenheit und Erfüllung darin zu finden, großartiges Essen für andere zu servieren, ist das, was eine wirklich herausragende Küche ausmacht.“

Suppen

Wärmendes aus dem Suppentopf
Unsere Suppen verbinden ehrliche westfälische Küche mit saisonalen Zutaten und moderner Raffinesse – wohltuend, herzhaft und mit viel Liebe gekocht.

SUPPEN

Westfälische Hochzeitssuppe
Klare Suppe aus Rind und Huhn mit westfälischer Einlage.

Ein Stück gelebte Hausgeschichte – seit vielen Jahren fester Bestandteil unserer Küche und bis heute nach bewährter Tradition für Sie zubereitet.

8,00€

Kürbiscrémesuppe
Mit Kürbiskernen und -Öl

Veggie

9,50€

Bei uns im Haus erzählt man sich, die Westfälische Hochzeitssuppe trage ihren Namen wegen einer ganz besonderen Vermählung: Während der Zubereitung vereinen sich kräftiger Rinderfond und feiner Hühnerfond zu einer harmonischen „Hochzeit“ im Suppentopf.

Hauptgänge

Westfälischer Genuss im Wandel
Unsere Hauptgerichte verbinden regionale Wurzeln mit saisonalen Zutaten und modernen Ideen. Alle zwei Monate stellen wir eine neue Auswahl zusammen – abwechslungsreich, bodenständig und mit viel Liebe gekocht

HAUPTGÄNGE

Filet vom Bachsaibling
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Brokkoli
27,00€

Schnitzel vom Strohschwein
mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat
24,90€

Rinderfilet vom Angus Rind 180g
mit Rosmarinkartoffeln, mildem Brokkoli und Jus
42,00€

SurenBURGER
mit Tomate, Zwiebel, Gurke und Pommes

mit Rinder-Patty 19,90€
mit Veganem-Patty 19,90€
als Bacon & Cheese 22,50€

Tagliatelle
in Knoblauchöl mit Grillgemüse der Saison, Parmesan und Kresse
18,00€

Maximilian Hilgefort, Restaurantleiter
„Für mich beginnt Gastfreundschaft dort, wo ein Besuch zu einem Gefühl von Zuhause wird.“

Specials

Tradition zum Wochenende
Manche Traditionen gehören einfach dazu: Freitags kommt Fisch auf den Tisch – so, wie es seit Generationen Brauch ist. An den Samstagen im Winter feiern wir mit unserer Wildempfehlung die Verbundenheit zur Region, zur Natur und zur heimischen Jagdkultur.

JEDEN FREITAG

Goldforelle "Müllerin"
im ganzen gegart, dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat
28,00€

Filet vom St. Pierre
auf Blumenkohlpürree, dazu karamellisierter Orangenchicoreé und gebratener Kürbis
29,90€

JEDEN SAMSTAG

Rehrücken
rosa gebraten, aus den heimischen Wäldern, Mini Brokkoli, Preiselbeerjus und Butterschupfnudeln
39,00€

Wildragout
mit Preiselbeerbirne, Serviettenkloß und hausgemachtem Rotkohl
29,90€

Heimischer Wildburger
hausgemachte Wildpattys aus Heereman'schen Wild, dazu Rotkraut, Preiselbeermayo, Feldsalat und Süsskartoffelpommes
23,00€

Immer wieder etwas Besonderes
Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir regelmäßig besondere Menüs, Buffets und kulinarische Aktionen an. Sprechen Sie uns gerne an – wir informieren Sie über die nächsten Termine.

Dessert

Süße Kleinigkeiten
Unsere Desserts im Gläschen laden zum Probieren und Entdecken ein – wählen Sie Ihren Favoriten oder genießen Sie einfach mehrere.

DESSERTS AUS DER VITRINE

MONTAG, MITTWOCH, FREITAG

Surenburger Herrencreme
Ein westfälischer Dessertklassiker aus feiner Vanillecreme, verfeinert mit Rum, Sahne und Schokoladenraspeln.

8,00€

Hausgemachter Schokobrownie VEGAN
Saftiger, kalt servierter Brownie hausgemacht aus Kokosmilch und Kakao mit frischen Beeren

8,50€

Rote Grütze mit Vanillesauce
Fruchtige Grütze aus roten Beeren, begleitet von einer feinen Vanillesauce.

3,00€

Hauseigenes Rotwein-Buttereis
Cremiges Buttereis, mit Rotwein verfeinert – vollmundig, feinherb und außergewöhnlich im Geschmack

3,50€

Französische Käseauswahl
Eine wechselnde Auswahl klassischer Käsesorten aus Frankreich

pro Person 12,00€

Herrencreme – ein Stück Hausgeschichte
Der Name geht vermutlich auf die frühere „Herrenspeise“ zurück. Bei uns wird dieser münsterländische Klassiker seit vielen Jahren serviert und gehört bis heute fest zu unserer Desserttradition.

Dessert

Süße Kleinigkeiten
Unsere Desserts im Gläschen laden zum Probieren und Entdecken ein – wählen Sie Ihren Favoriten oder genießen Sie einfach mehrere.

DESSERTS AUS DER VITRINE

DIENSTAG, DONNERSTAG, SAMSTAGS

Surenburger Herrencreme
Ein westfälischer Dessertklassiker aus feiner Vanillecreme, verfeinert mit Rum, Sahne und Schokoladenraspel.

8,00€

Mascarpone -Trauben-Cookie
Cremige Mascarpone, fruchtige Trauben und knusprige Cookie-Stückchen – ein Dessert zum Löffeln und Genießen.

3,00€

Cremé Bruleé
Ein Klassiker der Französischen Küche. Gebrannte Vanillecreme unter einem Karamellspiegel.

3,00€

Mousse au Chocolat
Luftig aufgeschlagene Schokoladenmousse – feinherb, cremig und intensiv schokoladig, dazu frische Beeren.

6,50€

Himbeersorbet
auf frischen Beeren

6,50€

Französische Käseauswahl
Eine wechselnde Auswahl klassischer Käsesorten aus Frankreich

pro Person 12,00€

Herrencreme – ein Stück Hausgeschichte
Der Name geht vermutlich auf die frühere „Herrenspeise“ zurück. Bei uns wird dieser münsterländische Klassiker seit vielen Jahren serviert und gehört bis heute fest zu unserer Desserttradition.

After Dinner

REGIONAL

Sasse´s Sechser Kräuterlikör
Regionaler Kräuter- Halbbitter aus Sechs verschiedenen ausgewählten Kräutern mazeriert. Am Ende mit Jamaikanischen Rum verfeinert.

0,02 5,50€

GRAPPA

Nonino "Antica Cuveé" 5 years
Ein fünf Jahre, in alten Sherry Barriques gereifter Tresterbrand, aus dem Friaul. Vollmundig und weich, mit feinen Noten von Gewürzen, Brioche und Bittermandel.

0,02 10,50€

RUM

Diplomatico Mantuano 8 years
Sanfter und langatmiger Rum aus Venezuela. Geschmacklich erinnert er an Bourbon -Vanille mit leicht holzigen Nuancen.

0,02 6,90€

WHISKEY

Talisker 10 years
Ein Klassiker!
Zehn Jahre gereifter Single Malt von der Isle of Skye. Maritim und rauchig, mit Noten von Meersalz, Pfeffer und einer feinen Malzsüße.

0,04 9,50€

DIGESTIF-COCKTAIL

Espresso Martini
Cold Brew-Kaffeelikör, Vodka und Espresso cremig geshaked und in der Martinischale serviert.

0,2 11,00€