

## Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:  
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“  
**3-Gang-Menü zu € 54,00**

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Balsamico-Vinaigrette, Schnittlauch Schmand, Wassermelone, Fetakäse, gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten		€ 22,00
	Aufpreis im Menü	€ 4,00
<b>Gazpacho Andaluz</b> mit gelbem Pfirsich und Gurken-Buttermilch Sorbet		€ 18,00
<b>Gebeizte Bachforelle</b> mit Rote Bete, Meerrettich und Salsa Verde		€ 29,00
	Aufpreis im Menü	€ 11,00
<b>„Vitello Tonnato“</b> mit Sous Vide gegartem Kalbsrücken, Thunfisch-Kapern-Sauce, Limette und Kräuter-Crostini		€ 28,00
	Aufpreis im Menü	€ 10,00

### Hauptgänge

<b>Kartoffelgnocchi</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen, Riesling Rahmsauce und grünem Spargel		€ 28,00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		€ 35,00
<b>Atlantik Rotbarsch-Filet</b> auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Garten-Radieschen, Frühlingslauch, und weißem Balsamico-Schaum		€ 38,00
	Aufpreis im Menü	€ 4,00
<b>Gebratene französische Maispoullarde</b> mit Zitronensauce, glasiertem Wurzelgemüse, Pommes Mousseline und Egerlingen		€ 38,00
	Aufpreis im Menü	€ 4,00
<b>Entrecôte vom Herforder Rind für zwei Personen am Tisch tranchiert</b> mit Pommes Risollées, Speckbohnen, Portweinzwiebeln und Sauce Béarnaise	pro Person	€ 52,00
	Aufpreis im Menü pro Person	€ 21,00

### Desserts

<b>Sorbet Variation</b> (2 Kugeln)		€ 8,00
<b>Mousse von Valrhona Schokolade</b> mit eingelegten Frauensteiner Kirschen, Amarena-Kirschwasser-Sud, Mandeln und Atsina		€ 14,00
<b>Salzburger-Kaiserschmarrn</b> mit Buttermandel und Marillen-Röster		€ 18,00
	Aufpreis im Menü	€ 4,00
<b>Affinierte Käseauswahl</b> mit sechs Käsesorten, Feigen-Senf und Nuss-Brot		€ 20,00
	Aufpreis im Menü	€ 6,00

Alle Preise inklusive 19% MwSt.