



## Romantik-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet | Spargel |  
Estragon | Parmesan  
*Beef carpaccio | asparagus | tarragon | parmesan*



Velouté von Karotte & Ingwer  
*Cream soup of carrot & ginger*



Kalbsbäckchen | Kräuter-Kartoffelmousseline |  
Vanillekarotten | Saitlinge  
*Veal cheeks | herbal potatoe cream |  
vanilla carrots | mushrooms*



Karamell-Parfait | Erdnuss-Schoko-Boden | Himbeere  
*Caramel parfait | peanut chocolate cake | raspberries*

€ 52,50

# Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Frühlingsalat   Spargelspitzen   Honigvinaigrette  <br>getrocknete Tomate   Pinienkerne <sup>2</sup><br><i>Spring salad   asparagus tips   honey vinaigrette  <br/>dried tomatoes   pine nuts  </i> | 9,50  |
| Rote Bete Carpaccio   Himbeere  <br>karamellierte Nüsse   gratinierter Ziegenkäse<br><i>Red beet carpaccio   gratinated goat cheese   raspberry   nuts</i>  | 12,50 |
| Parmesanmousse   Erbse   Parmaschinken  <br>Oliventapenade <sup>5</sup><br><i>Parmesan mousse   peas   parma ham   olive tapenade</i>   | 12,50 |
| Tatar vom Wildlachs   Crème fraîche  <br>Reibekuchen   Kräutersalat<br><i>Salmon tartar   crème fraiche   potato pancake   herb salad</i>   | 13,50 |

# Suppen

|  |      |
|--|------|
| Velouté von Karotte und Ingwer  <br>gebratene Jacobsmuschel   Koriander-Minzpesto<br><i>Cream soup of carrot and ginger   fried scallop  <br/>coriander-mint pesto</i> | 8,50 |
| Rinderkraftbrühe   Wurzelgemüse   Eierstich<br><i>Consommé of beef   vegetables   custard royale</i>   | 7,00 |

# Vegetarisch

|  |       |
|--|-------|
| Tagliarini   Frühlingstrüffel   Madeiraschaum  <br>Parmesan<br><i>Tagliarini   truffle   madeira   parmesan</i>  | 17,50 |
| Basilikumrisotto   mediterranes Gemüse  <br>Büffelmozzarella   Rucola<br><i>Basil-Risotto   mediterranean vegetables  <br/>buffalo mozzarella   rocket</i> | 16,50 |

# Fischgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Zanderfilet   weiße Velouté   Belugalinsen  <br>junger Lauch   Kartoffelstroh<br><i>Pikeperch   cream sauce   beluga lentils   spring onion  <br/>potato straws</i> | 23,50 |
| Kabeljaufilet   Safranschaum  <br>Blattspinat   gemischter Wildreis<br><i>Cod fillet   saffron sauce   leaf spinach   wild rice</i>                                 | 22,50 |

# Fleischgerichte

|   |                |
|---|----------------|
| Gebratene Maispouardenbrust   kleines Gemüse  <br>Kartoffel-Kräuterpüree<br><i>Fried corn poulard   young vegetables  <br/>mashed potatoes with herbes</i>  | 19,50          |
| Milchkalbsleber   Apfel   Röstzwiebeln  <br>Kartoffelstampf<br><i>Veal liver   apple   fried onions   mashed potatoes</i>   | 23,50          |
| Schweinefilet im Speckmantel   Estragonjus  <br>Frühlingsgemüse   Kartoffelgratin <sup>2,5</sup><br><i>Fillet of pork bacon wrapped   tarragon sauce  <br/>spring vegetables   potato gratin</i>      | 22,50          |
| 160g Angus-Rinderfilet  <br>220g Angus-Rinderfilet  <br>Ragout von weißem und grünem Spargel  <br>Kartoffelkrapfen<br><i>Fillet of beef   ragout of green and white asparagus   potato croquettes</i> | 29,50<br>37,50 |

# Dessert / Käse

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée mit Himbeersorbet<br><i>Crème brûlée   raspberry sorbet</i>   | 7,50  |
| Marinierte Erdbeeren   gebackene Schokolade  <br>Limetten-Basilikum Sorbet<br><i>Marinated strawberries   baked chocolate   limes-basil sorbet</i> | 11,50 |
| Trilogie<br>Vanille-Rahm-Eis   Grappa   Espresso<br><i>Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso</i>                                       | 9,50  |
| Gemischter Käseteller   Feigensenf   Früchtebrot<br><i>Cheese plate   fig mustard   fruit cake</i>   | 13,50 |

# Frischer Stangenspargel

aus dem Osnabrücker Land

## Spargelcremesuppe

*Asparagus cream soup*

€ 6,50



## Portion frischer Stangenspargel

(500 g Rohgewicht ergeben etwa 320 g geschälten Spargel, ca. 7-9 Stangen)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln

*Asparagus spears with melted butter or hollandaise and potatoes*

€ 19,50

dazu bieten wir Ihnen:

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Rührei                             | € 4,00  |
| <i>Scrambled eggs</i>              |         |
| gemischten Schinken <sup>2,3</sup> | € 6,00  |
| <i>Mixed ham</i>                   |         |
| paniertes Schweineschnitzel 150g   | € 9,50  |
| <i>breadcrumbed veal cutlet</i>    |         |
| gebratenes Lachsfilet 160g         | € 11,50 |
| <i>Fried filet of salmon</i>       |         |
| Minutensteak vom Roastbeef 150g    | € 14,50 |
| <i>Small rump steak</i>            |         |

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>konserviert, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>geschwefelt, <sup>6</sup>geschwärzt, <sup>7</sup>gewachst, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!  
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

