
Vorspeisen

Reibekuchen mit Apfelkompott	€ 6,80
Reibekuchen mit westfälischem Knochenschinken ¹	€ 8,50
Reibekuchen mit Räucherlachs und Sauerrahm	€ 9,50
Mousse von der geräucherten Forelle auf Rote Bete und Feldsalat	€ 12,50
Carpaccio vom Wildlachs mit Kräutersalat und Limonenvinaigrette	€ 13,00
Tecklenburger Wildpastete mit Dörrzwetschgen, grünem Pfeffer und Sauce Cumberland	€ 12,00
Terrine von der Entenleber mit Portwein mariniert, Fleur de Sel und Brioche	€ 15,00
<i>Gerne empfehlen wir Ihnen hierzu ein Glas Süßwein</i>	

Suppen

Tagessuppe	€ 5,50
Weißkrautsuppe mit Pimentos und Chorizo-Chips	€ 7,00
Rinderconsommé mit Eierstich und Markklößchen	€ 8,00

Vegetarisch

Gebackene Schwarzwurzeln mit Berglinsen Taler, Rote Bete Gnocchi und Rote Bete-Schaum <i>als Zwischengang € 10,00</i>	€ 14,00
Vacherin Mont d'Or mit Fichtenholz gereift, auf kleinen Pellkartoffeln und Radicchiosalat <i>als Vorspeise € 12,00</i>	€ 17,00

¹ konserviert