

## VORSPEISEN

### Kürbis-Ingwer Suppe

Kürbisöl | Kürbiskerne | Croûtons

### Gebrannter Rosenkohl | **vegan**

Bunte Bete | fermentierter Chili | Quinoa | Yuzo Mayo

### Garnelen

Röstbrot | Chili | Knoblauch | Tomate

### Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme | gepickelte rote Zwiebeln

### Stracciatella di Bufala

Portwein-Feige | Tomate | Rucola | Basilikum

### Ceviche vom Schwertfisch

Mango | Chili | Avocado | Koriander

## HAUPTGERICHTE

### Caesar Salad

Romanasalat | Croûtons | Parmesanhobel | hausgetrocknete Kirschtomaten |

**wahlweise mit**  
- Maishähnchen  
- Garnelen  
- Rinderfilet

### Lammkarree

Zweierlei vom Kürbis | Waldpilze | Kartoffelgratin | Lakritzjus

### Steinpilzravioli mit Rinderfiletspitzen

Spinat | Grana Padano | Tomate

### Risotto Nero

gegrillte Garnelen | Schwertfisch | I | wilder Brokkoli | Krustentier Schaum | Grana Padano

### Königsberger Klopse

buntes Gemüse | rote Bete-Kartoffelstampf | Kapern

### Flanksteak

Kürbis | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin | Jus

### Doradenfilets

Fregola | Kürbis | getrocknete Tomate | wilder Brokkoli | Weißweinschaum

### Saltimbocca vom Kabeljau

Schinken | Salbei | gegrillter Fenchel | Kerbelstampf | Orangensauce

### Iberico Kotelett

Chorizo Risotto | wilder Brokkoli

### Wiener Schnitzel

Pommes | Salat | Sardelle | Kaper

### Weidegans aus dem Münsterland

Rotkohl | Klößen | Maronen

Schillings

12

16

15

18

17

19

24

27

29

37

29

32

24

32

27

29

34

29

38

Bei Fragen zu Allergenen wendet euch bitte an unser Servicepersonal.

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

### Steinpilzravioli

Spinat | Tomate | Grana Padano

### Hofgärtchen | **vegan**

Linsen | Kürbis | Möhren | Cranberry | Bunte Bete | Wildkräuter | Zitrusjoghurt

### Tagliarine mit Kürbisragout

Feta | Olivenerde | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

### Caesar Salad

Romanasalat | Croûtons | Parmesanhobel | hausgetrocknete Kirschtomaten |  
Kürbis | Wurzelgemüse

## DESSERTS

### lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

### Affogato

Vanilleeis | Karamellsahne | Brownie | Espresso

### Crème Brûlée

frische Beeren

### Apfel-Zimt-Crumble | **vegan**

Vanilleeis

FRAGT NACH UNSEREM  
WINTER MENÜ

4 Gänge inkl.  
Wein, Bier, Softs & Wasser  
79,- p.P.

Schillings

19

19

22

18

11

9

10

11