

*"Willkommen in unserem Haus!
Schön, dass Sie heute bei uns sind.
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre und
lassen Sie sich von unseren frisch zubereiteten Speisen
verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt."*



Vorspeisen:

Matjestartar nach Art der Bruschetta

geröstete Ciabatta mit Matjes, roten Zwiebeln, Tomaten und Kräutern 11,90

Pfifferlingsquiche mit Kräutercreme und Salatbouquet 12,90

*Pflücksalat mit gebratenen Pfifferlingen, gegrilltem Pfirsich, Burrata,
westfälischem Schinken, Kirschtomaten, und gerösteten Kernen 12,90*

Suppen:

*Tomatencremesuppe mit Gin-Schmand und Croutons 8,40
(Den Gin kann man auch weglassen)*

Cappuccino von Pfifferlingen 8,50

Vegetarisch:

*Kürbistortellini auf getrüffelter Parmesansauce, dazu Kräuterseitlinge,
geschmorter Kürbis, Kirschtomaten, geröstete Kürbiskerne, Burrata und
Wildkräutersalat 19,90*

Pfifferlingsquiche mit Kräutercreme und Salatbouquet 19,50 als Hauptgang

Fisch:

*Gebratene Scholle, „Büsumer Art“ (fast grätenfrei), mit Nordseekrabben,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat 25,50*

Gebratene Doraden Filets auf Ratatouille und Mandelbällchen 23,80

Matjesfilets klassisch

*mit Zwiebelringen, Speckstippe, Bratkartoffeln und grünen Bohnen
19,40*

Kleinigkeiten und Snacks:

*Kirschtomaten-Pfirsichragout auf Ofencamembert, dazu karamellisierte
Walnüsse und Wildkräutersalat 12,90*

Tapas-Platte

*Gebratene Chorizo, Bratpaprika, Aioli, span. Schafskäse Manchego,
gebratene Scampi à la Flo, Oliven, hausgebackenes Brot 16,90*

Sommersalat

*Pflücksalat mit gebratenen Pfifferlingen, gegrilltem Pfirsich,
westfälischem Schinken, Kirschtomaten und gerösteten Kernen 19,90
als Hauptgang*

Zur neuen Karte empfehlen wir:

Blaue Stunde

Chardonnay und Sauvignon Blanc, trocken

*Kühle Nachtlese und eine langsame Gärung der Cuvée,
garantieren den Erhalt einer herrlich, fruchtigen
Aromatik*

0,2l € 8,10

0,75l € 26,50



Fleisch:

Geschmorte Ochsenbacke in Burgunderjus, mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin 23,80

Rinderfiletstreifen mit frischen Pfifferlingen, Speck und Zwiebelwürfeln in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle 28,50

Kröstchen mit 2 Spiegeleiern, dazu Lippische Bratkartoffeln und Salat 20,80

Schlemmerschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm, lippischen Bratkartoffeln und Salat 28,90

zwei Tournedos vom Rinderfilet auf grüner Pfeffersauce, mit wildem Brokkoli, und Kartoffelbaumkuchen 34,50

Salimbocca vom Kikok-Hähnchen -mit Salbei in Schinken gewickelt- auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln 19,80

Dessert:

Frischgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Pflaumenkompott (kann etwas länger dauern) 9,50

Humfelder Beerengrütze vom Berghof mit Schwarzbeerenlikör dazu Vanilleeis, oder flüssiger Sahne 7,50

Creme brûlée mit Waldbeerenragout 8,50



Die Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne von unserem Service!