

Kürbis-Ingwercremesuppe

Croûtons I Kürbiskernöl I Shiso 8,50 €

Himmel und Äd *

Blutwurst I Apfel I Schmorzwiebel Kartoffelespuma I Rübenkraut VS 14,90 € / HG 19,90 €

*Beilagensalat extra 4,50 €

Zartes Edelhirschragout

Wildpreiselbeersauce
Williams Birne I Preiselbeeren I Apfelrotkohl
23,90 €

Confierte Barbarie-Entenkeule

Orangen-Thymianjus Dörrobst I Apfelrotkohl 24,90 €

Rosa gebratener Hirschrücken

Haselnuss-Gewürzkruste Pfeffer-Kirschsauce I Waldpilze I Wirsing in Rahm **32,90** €



Bitte wählen Sie Ihre Beilage: Hausgemachte Spätzle, Kroketten oder Serviettenknödel



Leckere Kleinigkeiten vorweg...

Rindfleischsuppe Markklößchen I Eierstich I Blumenkohl	6,90 €
Ziegenfrischkäse im Filoblatt (vegetarisch) Pflaume I Balsamico I Wildkräuter I Honig I Walnuss	13,90 €
Carpaccio vom Rind Wildkräutersalat I Parmesankäse Pinienkerne I Pesto	16,90 €

Zwischendurch oder als Hauptgang

Hausgemachte Falafel (vegan) Cranberry-Walnuss Taboule Kürbis Tahini	VS	11,90 € / HG 17,90 €
Risotto mit Pilzen der Saison (vegetarisch) Parmesankäse I Gartenkräuter I Pesto	VS	11,90 € / HG 17,90 €
Hausgemachte Serviettenknödel (vegetarisch) Rahmpilze der Saison I Frische Kräuter I Salatauswahl	VS	13,90 € / HG 19,90 €

^{*} Salatauswahl extra 4,50 €

Unsere Klassiker

Münsterländer Krüstchen Schweineschnitzel I Spiegelei I Speck-Zwiebeljus Bratkartoffeln I Salatauswahl	19,90 €
Schweineschnitzel Champignonrahmsauce I Pommes frites I Salatauswahl	21,90 €
Geschmorte Roulade Burgundersauce I Speck I Zwiebeln I Gewürzgurke Kartoffelpüree I Gemüse der Saison	22,90 €

<u>Hauptgerichte</u>

Maispoulardenbrust im Teriyaki-Lack Curryschaum I Sesam Möhre I Pak Choi Mandel-Aprikosenreis	24,90 €
Schweinefilet "Sous Vide" Kräuter-Crunch I Rahmpilze der Saison Spätzle I Salatauswahl	25,90 €
Geschmorte Ochsenbacke Portweinjus I Kartoffelpüree Wirsing in Rahm	26,90 €
Gebratenes Lachsfilet Kartoffelespuma I Risotto Blumenkohl I Salatauswahl	28,90 €
Loup de Mer Wolfsbarschfilet I Venusmuscheln Fregola Sarda I Kürbis	31,90 €

Rumpsteak

Pfeffer-Cognacsauce I Röstzwiebel I Schwenkgemüse Kartoffelgratin

Lady's Cut 180g 28,90 € Gentlemen's Cut 250g 33,90 €

Desserts

Der kleine Genuss

Vanilleeis Schokoladensauce I Sahne I Baiser **4.90** €

Baileysmousse

Nusscrumble I Vanilleeis Beerenragout 9,50 €

Crème Brûlée

Rumpflaumen I Spekulatiuseis Kakaocrumble 10,90 €

Tarte von der Gewürzschokolade

Birnensorbet I Birnenragout Honigespuma 11,90 €

Sie überlegen zu feiern
Und wissen nicht wo?

Menümappe für ihre Hochzeit, Geburtstag
und Familienfeiern jeglicher Art
halten wir an der Rezeption
für Sie bereit!
Wir beraten Sie gerne!!!

Folgen Sie uns auch auf Instagram und Facebook
@hotel.ammertmann.de