

Kürbis-Ingwercremesuppe
Croûtons I Kürbiskernöl I Shiso
9,50 €

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
25,90 €

Confierte Barbarie-Entenkeule
Orangen-Thymianjus
Dörrobst I Apfelrotkohl
27,90 €

Rosa gebratener Hirschrücken
Bunter Pfeffer I Waldbeer-Cassisjus
Pilze der Saison I Vanille-Kohlrabi
34,90 €

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

Leckere Kleinigkeiten vorweg...

Rindfleischsuppe **6,90 €**
Markklößchen I Eierstich I Blumenkohl

Ziegenfrischkäse im Filoblatt (vegetarisch) **13,90 €**
Pflaume I Balsamico I Wildkräuter I Honig I Walnuss

Carpaccio vom Rind **16,90 €**
Wildkräutersalat I Parmesankäse I Brioche
Balsamico-Champignons I Trüffel-Mayonnaise

Zwischendurch oder als Hauptgang

Auf Meersalz gegarter Knollensellerie (vegan) **HG 17,90 €**
Zweierlei vom Blumenkohl I Steinpliz-Miso-Jus
Eingelegte Brombeere I Haselnuss

Risotto mit Pilzen der Saison (vegetarisch) **VS 11,90 € / HG 17,90 €**
Parmesankäse I Gartenkräuter I Pesto

Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch) **VS 13,90 € / HG 19,90 €**
Rahmpilze der Saison I Frische Kräuter

*** Salatauswahl extra 4,50 €**

Unsere Klassiker

Münsterländer Krüstchen **19,90 €**
Schweineschnitzel I Spiegelei I Speck-Zwiebeljus
Bratkartoffeln I Salatauswahl

Schweineschnitzel **21,90 €**
Champignonrahmsauce I Pommes frites I Salatauswahl

Westfälisches Zwiebelfleisch **22,90 €**
Rindertafelspitz I Zwiebelsauce I Butterkartoffeln
Salatauswahl

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade **24,90 €**
Burgundersauce I Speck I Zwiebeln I Gewürzgurke
Kartoffelpüree I Gemüse der Saison

Maispoulardenbrust im Teriyaki-Lack **24,90 €**
Curryschaum I Sesam
Mandel-Aprikosenreis
Möhre I Pak Choi

Schweinefilet ,,Sous Vide‘‘ **25,90 €**
Kräuter-Crunch I Rahmpilze der Saison
Spätzle I Salatauswahl

Geschmorte Ochsenbacke **27,90 €**
Portwein-Jus I Wirsing in Rahm I Preiselbeere
Kartoffelpüree

Loup de Mer **31,90 €**
Wolfsbarschfilet I Venusmuscheln I Rote Bete-Schaum
Fregola Sarda I Kürbis I Walnuss

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
5,90 €

Baileysmousse
Kakao Hippe I Kaffee-Mascarpone-Eis
Zwergorangen
9,50 €

Crème Brûlée
Eis von der gebackenen weißen Schokolade
Rumpflaume I Nusscrumble
10,50 €

Mandel-Brownie
Kardamom I weiße Schokoladen Ganache
Amaretto I Sauerkirschsorbet
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