

SPARGELSAISON 2019

Salat vom Sander Stangenspargel € 10,90
Shrimps/Bärlauchvinaigrette/Rucola

Cremesuppe vom Sander Spargel € 7,50
Bärlauchklößchen

Portion Sander Stangenspargel € 17,00
350g brutto, vom Hof Westkämper
nach Wahl mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise
Kartoffeln aus neuer Ernte

Als Beilage zum Spargel empfehlen wir:

Kräuterrührei von 3 Landeiern € 4,50

Westfälischer Knochenschinken und Wacholderschinken € 5,90

Wiener Schnitzel € 8,90

Filetsteak vom Rind (100g/roh) € 11,90

VORSPEISEN

Caprese € 8,50
 Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Olivenöl

Grüner Spargel gegrillt € 11,90
 Parmaschinken/Rucola/Parmesanspähne

SUPPEN

Consommé vom Staudensellerie € 6,90
 Kräuterklößchen

Bärlauchcappuccino € 7,80
 Garnelenspieß

VEGETARISCH/PASTA

Bärlauchgnocchi € 12,90
 Kirschtomaten/Rieslingsauce*/gemischter Salat

Riesengarnelen € 15,90
 Pappardelle/Zuckerschoten/Kirschtomaten/
 Pestosauce

Rote Bete Bandnudeln € 11,90
 Babyspinat/Hirtenkäse/gemischter Salat

SALATE

Beilagensalat € 3,60

Tomatensalat € 6,50
 Schafskäse/Zwiebeln

Classischer Caesar's Salad € 8,20
 Romanosalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen

als Vorspeisensalat € 5,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 2,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 4,70

BURGER

Schweizer-Burger (200g) € 15,90
 Angus Beef Patty/Emmentaler Käse/
 krosser Speck/Schmorzwiebeln/
 gegrillte Tomate/Pommes frites

Premium Classic Beef Burger (200g) € 14,70
 Angus Beef Patty/unsere Burgersauce/
 Tomate/marinierte Zwiebeln/Pommes frites

First Floor Wildburger (200g) € 14,90
 Wild Patty/Rotweibirne/Preiselbeeren/
 Blauschimmelkäse-Dip/Pommes frites

Veggie Burger (125g) € 10,90
 Rösti/Rotkraut/Guacamole/BBQ-Mayonnaise/
 Süßkartoffel-Pommes frites

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

Die Rinder wachsen ca. 20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand
Kräuterbutter/Zucchini-Champignon-
Frühlingslauchgemüse/Bratkartoffeln
200g € 24,40
300g € 32,10

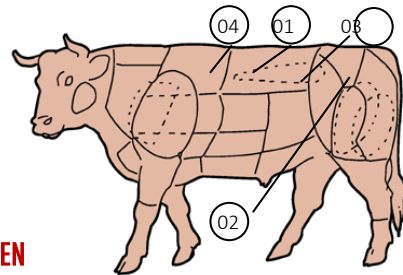
02 Hüftsteak aus der Keule
Knoblauchbutter/Paprika-ZucchiniGemüse/
Bratkartoffeln
200g € 18,90
300g € 24,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes
Portweinjus/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln
200g € 30,90
250g € 36,10

03 Chateaubriand für 2 Personen
doppeltes Filetsteak
Rotweinjus/Bohngemüse/
Kerbel-Kartoffelpüree
500g € 58,00

04 Rib Eye Steak®
aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettauge
Knoblauchbutter/sautierte Champignons/
Ofenkartoffel mit Sour cream
250g € 30,40
350g € 38,70

Surf'n Turf € 33,20
Filetsteak (180g)/2 Riesengarnelen
Portweinjus/Ofengemüse/
Süßkartoffelpüree



GARSTUFEN

rare blutig, kalter Kern
(ca. 45°C Kerntemperatur)

Medium rare leicht blutig, warmer Kern
(ca. 50°C Kerntemperatur)

Medium rosa, warmer Kern
(56°C Kerntemperatur)

Well done durchgebraten, grau
(65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!

Wählen Sie Ihre Sauce/Butter zusätzlich

€ 1,50 pro zusätzlicher Butter
€ 3,00 pro zusätzlicher Sauce

Butter Kräuterbutter
Tomaten-Basilikumbutter
Knoblauchbutter

Warme Sauce Pfefferrahmsauce
Rotweinjus
Portwein-Schalotten-Jus

Wählen Sie Ihre Beilagen

€ 3,00 pro zusätzlicher Beilage

Pommes frites
Süßkartoffel-Pommes frites
Ofenkartoffel mit Sour cream
Bratkartoffeln
Süßkartoffelpüree
Sautierte Champignons mit Kräutern
Grüne Bohnen

Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!
Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!

DESSERT

Erdbeer-Mangosalat € 7,60
im Baiserkorbchen/Vanilleeis

Joghurt-Tonkabohnen-Parfait € 7,90
Himbeerkern

Unser Küchenchef empfiehlt:

Carpaccio vom Rinderfilet im Kräutermantel Rucola/Parmesan/Olivenöl	€ 12,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 18,90
Tranchen vom Lammrückenfilet Thymianjus/Ofengemüse/Polenta	€ 26,90
Kross gebratenes Doradenfilet Champignons, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven in Kräuterbutter/ Rosmarinkartoffeln	€ 21,90
Medaillons vom Schwein unter der Bärlauchkruste € 18,90 Landbiersauce/Kohlrabi-Möhrengemüse/Spätzle	
Tobleronecreme Grand Marnier-Schaum	€ 7,90
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis	€ 3,80

MENÜEMPFEHLUNG

Consommé vom Staudensellerie
Kräuterklößchen

Medaillons vom Schwein unter der Bärlauchkruste
Landbiersauce/Kohlrabi-Möhrengemüse/Spätzle

Joghurt-Tonkabohnen-Parfait
Himbeerkerne

€ 31,70 pro Person