



Unser Menü

Tatar vom Gelbflossen Thunfisch mit Riesengarnele
Avocado I Melone I Wasabi I Meerestraube

Jakobsmuschel
Sommertrüffel I Erbse I Ravioli

Gurken - Apfelsorbet
Rauchmandel I Salzzitrone I Ginger Beer

Bavette vom Nebraskarind mit Rotwein-Schalottensoße
Pfifferlinge I Bohnenragout I Macairekartoffeln

Karamellierte Sauerrahmtarte
Heidelbeere I Macadamianuss I Salzkaramelleis
oder
Käseauswahl I Trauben I Feigensenf

5-Gang Menü 60 €
4-Gang Menü ohne Jakobsmuschel 50 €
3-Gang Menü mit Vorspeise 45 €

Vorspeisen

Gemischter Salatteller I geröstete Kürbiskerne
Balsamicodressing ODER Joghurtdressing € 6,50

Cesar Salad Lindenhof
Kikok Hähnchenbrust I Romanasalat I Duroc Bacon
Reggiano Parmesan I Kräuter Croûtons 13,50

Mild geräucherter Lachs
Reibplätzchen I Sauerrahm I Salatbukett 12,50

Tatar vom Gelbflossen Thunfisch mit Riesengarnele
Avocado I Melone I Wasabi I Meerestraube 15,00

Carpaccio vom Black Angus Rind
Pfifferlinge I Trüffelcreme I Wildkräutersalat 15,00

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken 6,00

Erbsen - Minzsüppchen
Jakobsmuschel I Zuckerschoten 9,00

Cremesuppe vom Pfifferling
westfälische Schinkenstreifen 7,50

Hauptgänge

	€
Rinderroulade ^(B) nach Großmutter's Rezept saisonales Gemüse I Petersilienkartoffeln	17,90
Saltimbocca von der Kikok Maispouardenbrust weißer Tomatenschaum I Ratatouille I Basilikum Feta I Tomatengnocchi	19,90
Presa und Bauch vom Iberico Schwein mit BBQ Soße Rauchpaprika I Aubergine I Minimais I Süßkartoffelpommes	27,00
Westfälisches Schnitzel ^(B) Knochenschinken I Spiegelei I Gemüse I Bratkartoffeln	15,00
Bavette vom Nebraskarind mit Rotwein-Schalottensoße Pfifferlinge I Bohnenragout I Macairekartoffeln	29,00
Australisches Rumpsteak vom Black Angus Rind (grain fed) frische Pfifferlinge I Bratkartoffeln I Salatteller wahlweise mit Rahmsoße oder Kräuterbutter	29,00

Vegetarisch & Pasta

	€
Tagliatelle mit Pfifferlingen Babyspinat I Cashewkerne	16,00
Tomatenrisotto gebackene Champignons I Belper Knolle I Rucola	16,50
dazu 3 gebratene Jakobsmuscheln	7,50

Edelfische und Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet Räucheraal I Bohnen I Tomate I Thymiagnocchi	24,00
Ahrenhorster Edelwaller & Flusskrebse Schmorgurke I Lauch I Pumpernickel I Haselnuss I Kartoffelpüree	27,00

Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer Karte für Lebensmittelallergiker.

Desserts

€

Krokantbecher (der Klassiker)
Walnuss- | Vanille- | Schokoladeneis
Karamellsoße | Schokoladensoße | Haselnusskrokant 5,90

Karamellisierte Sauerrahmtarte
Heidelbeere | Macadamianuss | Salzkaramelleis 9,00

Weißes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
Pfirsich Louis Favel | Rosmarin–Ingwer Crumble | Champagnereis
9,00

Heidelbeerbecher
Vanille-, Joghurteis | frische Heidelbeeren & Kompott
Sahne 6,90

Drei hausgemachte Sorbets
mit Fruchtsaucen 6,50

Crème Brûlée von Tahiti Vanille
Aprikose | Haselnuss | Joghurt – Olivenöleis 9,00

Käseauswahl
Trauben | Feigensenf 9,00