

VORSPEISEN

Roh marinierter Fenchel mit Ziegenfrischkäse, Dattel und frischen Kräutern	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gehobeltem Parmesan und Rucola	13,50 €
Kross gebackener Pancetta auf Kale-Salat, mit karamellisierten Maronen und Apfelspalten	11,00 €
Hausgebeizte Lachsforelle auf Kartoffelrösti mit Meerrettichcreme und kleinem Salat	12,50 €
Spiekers leckere Tapas: Kürbiscremesuppe Carpaccio vom Rind, Ziegenkäse im Brickteig gebacken mit Tomaten-Marmelade und Blattsalat Garnele auf Spitzkohl in Rahm	14,00 €

SUPPEN

Pastinakencremesuppe mit Blutwurstpraline	6,50 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,50 €

PASTA ODER VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Mit „Blue Cheese“-Soße und ZucchiniGemüse	Vorspeise	11,50 €
	Hauptgang	14,00 €
Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel und Birne gefüllt, auf Spitzkohl mit Speck-Zwiebelschmelz und Rotwurst-Chips	Vorspeise	12,50 €
	Hauptgang	15,50 €
Hausgemachte Ravioli mit Freilandgans gefüllt, auf Rahmwirsing mit Quittenrotweinssoße	Vorspeise	13,50 €
	Hauptgang	16,50 €

FISCH

Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue auf Rote Bete mit Meerrettichsoße und Kartoffelpüree	22,00 €
Sous vide gegartes Kabeljaufilet auf Belugalinsen mit Rieslingsoße Kartoffelpüree und Rotwurstpraline	23,00 €

HAUPTGERICHTE

Neuseeländisches Rinderfilet, mit RotweinsöÙe, gebratenen Shitake, Belugalinsen und Rosmarin-Pellkartoffeln	28,00 €
Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter auf Rucola und Wirsing in Rahm, dazu Kartoffelgnocchi	15,00 €
Hirschkeule (Warburger Land) rosa gebraten mit PortweinsöÙe, gebratenen Kräuterseitlingen, Rosenkohl in Schinkenrahm und Süßkartoffelpüree	25,00 €
Geschmorte Hirsch-Schulter (Warburger Land) auf cremig gerührter Polenta mit Rosenkohl in Schinkenrahm	22,00 €
Kotelett vom Schwäbisch Hällischem Landschwein mit gebratenen Champignons, Rosenkohl in Schinkenrahm und gerösteten Rosmarin-Pellkartoffeln	22,00 €

KÄSE VOM ALLGÄU UND AUS SCHWABEN

Kleine Käsevariation mit Hadori-Relish von Claudia Hoffers	6,50 €
--	--------

- Bio Friesisch-Blue
rotgeschmierter, halbfester Kuhrohmlchkäse typische Roquefortnoten, cremig,
pikant

- Bio Friesentaler
Weichkäse, Kuh-Rohmlchkäse frisch, sahnig, mild

SÜSSWEIN

2013 LICHTSPIEL „vum Helle“
Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim 5 cl 5,30 €

PORTWEIN

Royal Oporto, 10 Jahre alter Tawny Portwein aus dem Holzfass
vom weltweit renommierten Portweinhaus Real Companhia Velha 5 cl 5,00 €

DESSERT

Dessertvariation in kleinen Weck-Gläschen:
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern – Quittensorbet – Crème Brûlée 8,50 €

Crème Brûlée mit Ananas-Sorbet:
Pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker überkrustet 7,50 €

Kleines Dessert Dreierlei:
Crème Brûlée, Espresso, Dessertwein, 2013 LICHTSPIEL „vum Helle“ 2cl 8,50 €

Lauwarm servierter Schokoladentarte von der belgischen Callebaut-Schokolade
mit Pflaumensoße und Vanilleeis 8,50 €

Passionsfruchtmousse mit Himbeeren 7,50 €