

APERITIF MIT ALKOHOL

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	4,70 €
Aprikosen-Rosmarinsprizz	0,2l	6,70 €
Pink Ginger-Sprizz Grapefruit, Limoncello, Spicy Ginger, Riesling Sekt	0,2l	6,70 €
Gin Tonic	2cl	7,00 €
Hendrick's mit Thomas Henry Tonic Water	4cl	9,50 €
Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water	2cl	6,00 €
	4cl	8,50 €
NOILLY PRAT AMBRÉ Fruchtig, würziger leicht süßlicher Vermouth aus Frankreich	5 cl	5,90 €

BELSAZAR

KREUZBERG TRIFFT SCHWARZWALD

Schwarzwald: der Ort, an dem Berliner Kreativität und Lebensfreude mit dem Geschmack ausgewählter, natürlicher Weine und Gewürze zu einem einzigartigen Vermuth verschmilzt. In Berlin geboren, beste Weine vom Kaiserstuhl und Markgräfler Land, raffinierte Auswahl an Kräutern und Gewürzen, veredelt mit Obstbränden von Schladerer

Vermouth dry	5 cl	5,00 €
Vermouth White	5 cl	6,50 €
Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Brombeer Russian Wild Berry-Limonade	0,2l	5,20 €
Limetten-Minzlimonade	0,2l	5,20 €
Holunderblütenlimonade	0,2l	5,20 €
Bitter Monin mit Orangensaft	0,2l	5,20 €

WEISSWEIN / ROSE

2018 FRANK UND FREI Müller-Thurgau trocken	0,2l	7,50 €
Max Müller I Franken	0,1l	3,80 €
2018 Weißer Burgunder trocken	0,2l	7,50 €
Knewitz Rheinhessen	0,1l	3,80 €
2018 Rosé trocken	0,2l	7,00 €
Sitzius Nahe	0,1l	3,50 €

ROTWEIN

2017 Anciens Temps Cabernet Sauvignon und Syrah	0,2l	7,50 €
Réunis de Cébazan Languedoc Frankreich	0,1l	3,80 €
2015 Elsheimer Blauer Spätburgunder trocken	0,2l	7,00 €
Hedesheimer Hof Rheinhessen	0,1l	3,50 €

Soweit nicht anders vermerkt, sind alle Weine geschwefelt

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse, im Brickteig gebacken, mit Rhabarber-Chutney und Rauke	10,50 €
Lauwarm marinierter Spargelsalat auf Rauke mit gebratener Garnele und Ingwer-Mayonnaise	12,50 €
Roh marinierter Fenchelsalat mit Datteln, Ziegenfrischkäse, Minze und Koriander	10,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gehobeltem Parmesan und gebratenen Shiitake	14,00 €
Hausgebeizte Lachsforelle aus der Emsaue auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Crème und Feldsalat	12,50 €
Spiekers leckere Tapas Spargelcremesuppe Carpaccio vom Rind mit geraspelttem Parmesan und Pinienkernen Ziegenfrischkäse im Brickteig, Rhabarber-Chutney, Feldsalat Garnele auf Spitzkohl in Ingwerrahm	14,50 €

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Streifen vom graved Lachs und Schnittlauch	6,50 €
Bärlauchcremesuppe mit Blutwurstpraline	6,50 €

PASTA ODER VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, mit Süßkartoffel gefüllt, auf Spitzkohl mit Salbei-Nussbutter	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €

Hausgemachte Gnocchi mit Roquefort-Soße, Walnüssen, Birne und geschmortem Chicorée	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €

FISCH

Filet vom Kabeljau, sous vide gegart, auf Linsen mit Senfsoße und Kartoffelpüree	23,00 €
---	---------

Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue, auf der Haut kross gebraten, auf schwarzes Risotto mit Safransoße und Zuckerschoten	22,00 €
---	---------

HAUPTGERICHTE

500g Spargel vom Hof Große Wächter in Verl mit zerlassener Butter und Butterkartoffeln	16,50 €
---	---------

plus kleines Kalbsschnitzel	10,00 €
-----------------------------	---------

plus kleines Schweineschnitzel	4,50 €
--------------------------------	--------

plus handaufgeschlagene Sauce Hollandaise	3,50 €
---	--------

plus Rinderfilet 180 g	18,00 €
------------------------	---------

plus westfälischer roher Schinken	4,50 €
-----------------------------------	--------

plus Rührei	3,50 €
-------------	--------

Keule vom Sender Milchlamm, rosa gebraten, auf roten Linsen mit Thymianjus und Kartoffelgratin	24,00 €
---	---------

Neuseeländisches Rinderfilet, rosa gebraten, auf Belugalinsen mit Rotweinsauce und Gnocchi	29,00 €
---	---------

Königsberger Klopse vom Kalb und Nordseekrabben auf Spitzkohl in Schinkenrahm mit Kapernsauce und Kartoffelpüree	19,00 €
---	---------

Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter	vom Schwein	15,50 €
---	-------------	---------

auf Rauke und mediterranem Gemüse-Gröstl mit Gnocchi	vom Kalb	23,00 €
--	----------	---------

Paderborner Maispoulardenbrust auf Leipziger Allerlei – Spargelspitzen, Frühlingsgemüse und Flußkrebsschwänze in Morchelrahm – mit Kräuterkartoffeln	24,00 €
---	---------

Kohlroulade vom Sender Milchlamm mit Wacholderrahmsauce, gepulten dicken Bohnen und Kartoffel-Selleriepüree	19,00 €
--	---------

DESSERT

Haselnuss-Parfait mit Birnenragout und Mandelkrokant 7,50 €

Bayerische Crème mit Bio-Bourbon-Vanille aus Madagaskar
mit Himbeeren und Mandelkrokant 7,50 €

Dessertvariation in kleinen Gläschen
Schokoladenküchlein –Erdbeersorbet– Crème Brûlée 9,50 €

LE CAFÉ GOURMAND

Espresso, Crème Brûlée, Dessertwein 2015 LICHTSPIEL „vum Helle“ 2cl 8,50 €

Affogato al caffè:

Eine Kugel Vanilleeis, im Espresso ertrunken 4,50 €

Crème Brûlée

pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker karamellisiert 7,50 €

Schokoladenküchlein von der Callbaud-Schokolade

aus Belgien, mit flüssigem Kern lauwarm serviert, dazu Vanilleeis 8,50 €

PORTWEIN

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

WEIN ZUM DESSERT

LICHTSPIEL „vum Helle“

Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim 5 cl 5,30 €

2015 Merler Stephansberg Riesling feinherb Spätlese 0,2l 7,00 €

Weingut Albert Kallfelz Mosel 0,1l 3,50 €

KAFFEE

alle Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Kaffee Crème 2,30 €

Espresso 2,30 €

Espresso Macchiato 2,40 €

Doppelter Espresso 4,30 €

Cappuccino 2,80 €

Milchkaffee 3,00 €

Latte Macchiato 3,00 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Mayonnaise und Ketchup	7,50 €
Nudeln mit Schinkenrahmsoße und Gemüse garnitur	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	6,50 €
Kleiner Salat	5,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße	2,70 €

Was Sie auch wissen sollten:

Senne Original - die Regionalmarke der Senne - ist eine Initiative zur Stärkung landwirtschaftlicher Produkte - aus der Region für die Region. Ziel ist, den Verbrauchern gesunde und garantiert regional erzeugte und verarbeitete Produkte anzubieten. Die Produkte von Senne Original sind ein Beitrag zum Erhalt der regionalen Landwirtschaft und zum Schutz der heimischen Kulturlandschaft.

Ebenso sind wir Unterstützer von **Slow-Food**, das ist eine weltweite Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Sie fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Ebenso bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Auch sind wir Mitglied bei **westfälisch genießen**, dies ist ein Gütezeichen für Restaurants, die es verstehen, die kulinarische Tradition Westfalens in Küche und Ambiente umzusetzen - kreativ angepasst an die Ansprüche und Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit.