

APERITIF MIT ALKOHOL

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	4,50 €
Pink Ginger-Sprizz	0,2l	6,50 €
<small>Grapefruit, Limoncello, Spicy Ginger, Riesling Sekt</small>		
Granatapfel Sekt	0,2l	5,20 €
<small>Granatapfel, Cointreau, Martini, Riesling Sekt</small>		
Gin Tonic	2cl	7,00 €
Hendrick's mit Thomas Henry Tonic Water	4cl	9,00 €
Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water	2cl	6,00 €
	4cl	8,00 €

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	5,00 €
Limetten-Minzlimonade	0,2l	5,00 €
Holunderblütenlimonade	0,2l	5,00 €
Bitter Monin mit Orangensaft	0,2l	5,00 €

WEISSWEIN/ ROSE

2017 Blanc de Noir feinherb	0,2l	7,50 €
Weingut Pauser Rheinhessen	0,1l	3,80 €
2017 Stadecker Weißburgunder	0,2l	7,50 €
Hedesheimer Hof Rheinhessen	0,1l	3,80 €
2017 Rosato IGT Rebsorte Primitivo (<i>Rosé</i>)	0,2l	8,00 €
Weingut Mano Apulien	0,1l	4,00 €
2017 Gambellara DOC	0,2l	7,50 €
Cavazza Venetien Italien	0,1l	3,80 €

ROTWEIN

2015 Elsheimer Blauer Spätburgunder	0,2l	7,50 €
Hedesheimer Hof Rheinhessen	0,1l	3,80 €
2016 Anciens Temps Cabernet Sauvignon und Syrah	0,2l	7,50 €
Réunis de Cébazan Languedoc Frankreich	0,1l	3,80 €
2014 Pinotage Widowmaker	0,2l	10,50 €
Môreson Franschoek Südafrika	0,1	5,30 €

Soweit nicht anders angegeben, sind alle Weine geschwefelt

VORSPEISEN

Dünn aufgeschnittener Schweinebauch, sous vide gegart, lauwarm serviert, mit Chili-Mayonnaise und Feldsalat	13,00 €
In Brickteig gebackener Ziegenfrischkäse auf Rauke mit Quitten-Chutney und gerösteten Pinienkernen	9,50 €
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet aus der Emsaue auf westfälischem Kastenpickert mit Meerrettichcreme und Feldsalat	12,50 €
Rote Beete Salat auf Rauke mit Ziegenfrischkäse, Minze und gerösteten Pinienkernen	9,50 €
Spiekers leckere Tapas Kürbiscremesuppe Carpaccio vom Rind Ziegenfrischkäse, im Brickteig gebacken, mit Quitten-Chutney auf Blattsalat Garnele auf Spitzkohl in Ingwerrahm	14,00 €

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 und 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.

SUPPEN

Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage	6,00 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	6,50 €
Rote Beetecremesuppe mit Ras el-Hanout und Ziegenfrischkäse	6,50 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

PASTA ODER VEGETARISCH

Schweizer Polenta, mit Parmesan und Rosmarin verfeinert, auf Paprikaragout mit Zuckerschoten	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €
Hausgemachte Ravioli, mit Freiland-Gans gefüllt, auf Spitzkohl in Schinkenrahm mit Gewürzsoße	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €

FISCH

Filet von der Dorade Royal, auf der Haut kross gebraten, auf Belugalinsen mit Rieslingsoße und Kartoffelpüree	23,00 €
Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue, auf der Haut kross gebraten, auf schwarzem Risotto, mit Safransoße und gepulsten Dicken Bohnen	22,00 €

HAUPTGERICHTE

Kleines Gericht: Gebratene Entenleber von der Freilandente auf Süßkartoffelpüree mit Wurzelgemüse und Feldsalat	14,00 €
Neuseeländisches Rinderfilet, rosa gebraten, auf Belugalinsen mit Rotweinssoße und gerösteten Rosmarin-Pellkartoffeln	29,00 €
Senne-Rehkeule, rosa gebraten, mit einer Portweinssoße auf Wirsing in Rahm mit Süßkartoffelpüree und gebratenen Shiitake	24,00 €
Flugentenbrust, rosa gebraten, mit Quitten-Rotweinssoße, Rotkohl und Kartoffelklöße mit Haselnuss-Schmelz	21,00 €
Kohlroulade vom Senne-Reh mit Wacholderrahm, Wurzelgemüse, Zwiebelstroh und Kartoffelpüree	17,50 €
Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter auf Rucola und Wirsing mit gebratenen Champignons und geröstete Rosmarin-Pellkartoffeln	15,50 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

DESSERT

LE CAFÉ GOURMAND

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

Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis, im Espresso ertrunken 4,50 €

Variation in kleinen Gläschen

Schokoladenküchlein– Crème Brûlée – Pflaumen-Sorbet 8,50 €

Milchreistörtchen mit Nougat,

Heidelbeersoße und Mandelkrokant 8,00 €

Kokos-Panna Cotta mit Papaya-Minzsalat 7,50 €

Kürbiskuchen mit New York-Cheesecake-Eis 7,50 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

WEIN ZUM DESSET

LICHTSPIEL „vum Helle“

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

PORTWEIN

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

KAFFEE

alle Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Kaffee crème 2,20 €

Espresso 2,20 €

Altewischers (Verl) koffeinfreier Espresso 2,20 €

Espresso Macchiato 2,30 €

Doppelter Espresso 4,20 €

Cappuccino 2,60 €

Milchkaffee 2,90 €

Latte Macchiato 2,90 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Mayonnaise und Ketchup	7,00 €
Nudeln mit Schinkenrahmsoße und Gemüse garnitur	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	6,00 €
Kleiner Salat	5,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße	2,60 €