

APERITIF MIT ALKOHOL

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	4,50 €
Pink Ginger-Sprizz Grapefruit, Limoncello, Spicy Ginger, Riesling Sekt	0,2l	6,50 €
Basil-Tonic-Sprizz Basilikumsirup, Pfirsichsirup, Gin, Tonic Water, Riesling Sekt	0,2l	6,50 €
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

2017 Lugana DOC Trebbiano di Lugana	0,2l	9,50 €
Cà dei Frati Italien	0,1l	4,80 €
2017 Riesling feinherb	0,2l	7,00 €
Weingut Albert Kallfelz Mosel	0,1l	3,50 €
2017 Böchinger Rosenkranz Sauvignon Blanc Löss trocken	0,2l	8,00 €
Sauer Pfalz Bio	0,1l	4,00 €

ROTWEIN

2016 Grande Réserve Anciens Temps Merlot Cabernet Sauvignon Pays D'OC	0,2l	8,20 €
Réunis de Cébazan Languedoc Frankreich	0,1l	4,10 €
2016 LINTEO Nero d'Avola Sicilia IGT	0,2l	7,50 €
Casa Vinicola Minini Sizilien Italien	0,1l	3,60 €

Soweit nicht anders angegeben, sind alle Weine geschwefelt

VORSPEISEN

In Brickteig gebackener Ziegenfrischkäse auf Rucola mit Quitten-Chutney und gerösteten Pinienkernen	9,50 €
Tatar vom neuen holländischen Matjes auf Kartoffelrösti mit Meerrettichcreme und Blattsalate	11,00 €
Carpaccio vom Rind auf Pesto mit gehobeltem Parmesan, gebratenen Shiitake und gerösteten Pinienkernen	14,00 €
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Meerrettichcreme, auf Kartoffelrösti mit Blattsalaten	12,50 €
Kalbszunge, lauwarm serviert, auf Feldsalat mit Linsen-Vinaigrette	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 €
Rote Beete Salat auf Blattspinat mit Ziegenfrischkäse, Minze und Pinienkernen	9,50 €

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. Wir sind Partner dieser Initiative.
Ebenso sind wir Unterstützer von Slow-Food und westfälisch genießen

SUPPEN

Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage	6,00 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	6,50 €
Meerrettichcremesuppe mit gezupfter Rauch-Forelle	7,50 €

PASTA ODER VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, mit Süßkartoffel gefüllt, auf Lauchstreifen mit einer Salbei-Nussbutter	Vorspeise	11,00 €
	Hauptgang	15,00 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm und Zuckerschoten	Vorspeise	13,00 €
	Hauptgang	17,00 €

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 gebraten, auf schwarzem Risotto mit Safransoße und Zuckerschoten	22,00 €

HAUPTGERICHTE

Kalbszunge auf Kartoffelpüree mit Meerrettichsoße und Lauchgemüse	21,00 €
Kohlroulade vom Senne-Reh mit Spitzkohl, gebratenen Pfifferlingen, Wacholderrahmsoße und Kartoffelpüree	19,00 €
Paderborner Maispoulardenbrust auf Paprikaragout mit Rotweinsoße, gepulte dicke Bohnen und Gnocchi	21,00 €
Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter auf Rucola und mediterranem Gemüse-Gröstl mit gebratenen Champignons und Rosmarin-Pellkartoffeln	15,50 €
Karree vom Sika-Hirsch auf Süßkartoffelpüree und Wurzelgemüse mit Portweinsoße und gebratenen Shiitake Pilzen	26,00 €
Neuseeländisches Rinderfilet auf Belugalinsen mit Rotweinsoße, gebratenen Shiitake und Rosmarin-Pellkartoffeln	29,50 €
Ragout vom Senne-Hirsch mit Sauerrahm, Gewürzsoße, Wurzelgemüse und Serviettenklößen	21,00 €

KÄSE Wir legen Wert auf Produkte aus der Region

Bioland-Käse von Dörmann aus Petershagen, Milch aus kontrolliert-ökologischem Anbau

Ziegen-Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkultur, cremig, würzig

Büffel-Camembert aus Wasserbüffelmilch

Kuhmilch-Weichkäse mit Weißschimmel, cremig, zart

Allerfeuer schnittfester Hartkäse von der Kuh

9,50 €

kleine Portion 2 Sorten

5,00 €

DESSERT

Marillenknödel mit Vanillesauce und Marillensorbet

8,50 €

(ca. 20 Minuten Zubereitung)

Crème Brûlée

Pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker überkrustet

6,50 €

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 €

Quittensorbet mit trockenem Sekt von Oppmann aufgefüllt

4,50 €

Variation in kleinen Gläschen

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern – Crème Brûlée –Mango-Sorbet

8,50 €

Grießflammeri mit Zwetschgenröster und Mandelkrokant

7,00 €

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 €