

So schmeckt der westfälische Frühling...

Unsere Aperitif Empfehlung zum Frühlingsmenü

Rhabarber Mojito Nitro 0,2 l

€ 12,00

Fruchtiger Rhabarber mit Limette, Minze und Bitter Lemon verfeinert,
aufgefüllt mit spritzigem Klostersecco

Westfälische Antipasti

Geröstetes Gerstenbrot | Salzbutter/Beelener Schinken | Flusskrebssalat mit gepickelten Radieschen und Gurke |
geschmorte Zwiebeln aus dem Kräuteresigsud | Tafelspitzsülze und Apfelkompott mit Meerrettich

Westphalian antipasti

Toasted barley bread | salted butter | "Beelener ham" | crayfish salad with pickled radishes and cucumber | braised onions in herb vinegar broth | boiled beef jelly and apple compote with horseradish

Kartoffelsuppe

Gebackene Leberwurstpraline | Liebstöckel-Öl

Potato soup

Baked liver sausage praline | lovage oil

Geschmorte Milchferkelschulter

Klosterbräusauce | gebratener würziger Spitzkohl | Selleriecreme

Braised shoulder of suckling pig

Beersauce | roasted spicy pointed cabbage | celery cream

Gebackener Rhabarber

Minz-Ziegenjoghurtmousse | Pistazien | gerösteter Brioche

Baked rhubarb

Mousse | pistacchios | toasted brioche

3-Gang Menü mit Suppe € 59,00 pro Person
3-Gang Menü mit Vorspeise € 65,00 pro Person
4-Gang Menü € 78,00 pro Person

Lieblings Vorspeisen Favorite starter

Westfälische Antipasti

€ 20,50

Geröstetes Gerstenbrot | Salzbutter | Beelener Schinken | Flusskrebssalat mit gepickelten Radischen und Gurke | geschmorte Zwiebeln aus dem Kräuteressigsud | Tafelspitzsülze und Apfelkompott mit Meerrettich

Westphalian antipasti

Toasted barley bread | salted butter | "Beelener ham" | crayfish salad with pickled radishes and cucumber | braised onions in herb vinegar broth | boiled beef jelly and apple compote with horseradish

Kurz gegarter Miso-Lachs

€ 23,50

Frittierter Knoblauch | Shisokresse | Ponzusauce | geflämmter Lauch | Wasabicreme
(Shisokresse zeichnet sich durch seinen hohen Gehalt an Antioxidantien und Mineralstoffen aus)

Lightly seared miso salmon

*Fried garlic | shiso cress | ponzu sauce | flambéed leek | wasabi cream
(Shiso cress is characterised by its high content of antioxidants and minerals)*

Suppentopf Stockpot

Essenz von der Spitzpaprika

€ 13,90

Sauerrahmmousse | Basilikum
(Spitzpaprika stärkt das Immunsystem und den Stoffwechsel)

Essence of bell pepper

*Sour cream mousse | basil
(Bell peppers strengthen the immune system and metabolism)*

Kartoffelsuppe

€ 13,90

Gebackene Leberwurstpraline | Liebstöckel-Öl

Potato soup

Baked liver sausage praline | lovage oil

Einfach mal Vegetarisch Simply vegetarian

Offene Lasagne

€ 26,90

Gebatene Fingermöhren | Karottencreme | knuspriges Karottengrün |
Ras el Hanout | Bechamel mit Fetakäse
(Karotten fördern die Hautgesundheit und die Sehkraft)

Open lasagne

Roasted baby carrots | carrot cream | crispy carrot greens | ras el hanout | bechamelsauce with feta cheese
(Carrots promote healthy skin and good eyesight)

Sie wünschen ein veganes oder ein weiteres vegetarisches Gericht? Sprechen Sie gerne unser Serviceteam an.
Would you like a vegan or another vegetarian dish? Please feel free to speak to our service team.

Frisch aus dem Meer Fresh from the sea

Gebrautes Goldmakrelenfilet

€ 32,90

Zitronen-Thymian Beurre blanc | sautierter junger Fenchel | geschmorte Oxsherztomate | Fregola Sarda
(Fisch ist leicht verdaulich, er enthält zudem reichlich gesunde Fettsäuren, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe)

Roasted golden mackerel fillet

Lemon and thyme beurre blanc | sautéed young fennel | braised oxheart tomatoes | fregola sarda
(Fish has a lot of vitamins, minerals and protein and is easily digestible)

Für Fleischliebhaber Meat Lovers

- Königsberger Klopse vom Milchkalb**  € 29,90
Kapern-Rahmsauce | Rote Beete-Apfelsalat | Kartoffelpüree mit brauner Butter
(Rote Beete ist reich an Eisen, Folsäure und Magnesium)
Milk-fed veal meatballs
Caper cream sauce | beetroot and apple salad | mashed potatoes with brown butter
(Beetroot is rich in iron folic acid and magnesium)
- Geschmorte Milchferkelschulter** € 29,90
Klosterbräusauce | gebratener würziger Spitzkohl | Selleriecreme
Braised shoulder of suckeling pig
Beersauce | roasted spicy pointed cabbage | celery cream
- Gebratene Medaillons vom Rinderfilet** € 42,90
Pfefferkruste | Cognacrahmsauce | grüner Salat | Buttermilch-Zitronendressing |
gebackene Kartoffel-Parmesan-Krapfen
Roasted beef fillet medallions
Pepper crust | cognac cream sauce | green salad | buttermilk lemon dressing |
baked potato parmesan doughnuts

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Karte mit Allergenen & Zusatzstoffen.

All prices are in Euro and including Service & VAT.

Allergen menu is available upon request.

Süße Versuchung Sweets

Gebackener Rhabarber

€ 14,00

Minz-Ziegenjoghurtmousse | Pistazien | gerösteter Brioche

Baked rhubarb

Mousse | pistacchios | toasted brioche

Waldspaziergang

€ 15,50

Tannenhonigeis | Schokoladenerde | essbares Moos

Walk through the forest

Fir tree honey ice cream | chocolate soil | edible moss

Käsegang Cheese course

Gratinierter Ziegenkäse

€ 16,50

Ananas Chutney | Zwiebel Speck Marmelade | Früchtebrot

Goat's cheese au gratin

Pineapple chutney | onion and bacon jam | fruit bread

Dessertwein

Dessert wine

2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese

0,1 L
0,375 L

7,50 €
35,00 €

Weingut Josef Rosch

Kühle kräutige Nase mit After Eight, Steinobstfrucht und etwas Butterkeks. Glasklar und kühl; animierende süßliche Steinobstfrucht mit etwas Gebäck; fester Körper mit dichter Struktur; sehr cremig; lebendig frisch mit Zitrusfrucht; Mineralität mit eindringlicher Fruchtsüße am Gaumen; tief; animierendes Finale mit Mineralität und viel süßlicher Steinobstfrucht.

Weißwein

White wine

2022 Chiaramonte Inzolia

0,75 L

45,00 €

Weingut Firriato, Sizilien

Inzolia, auch Ansonica genannt, ist eine der vielen großartigen autochthonen Rebsorten Siziliens. In der Interpretation von Firriato ist der Chiaramonte Inzolia ein intensiver Wein mit Noten von Maracuja, Ananas, Mango und Papaya, Zitrusfrüchten und Kräutern. Am Gaumen ist er klar wie auch frisch und begeistert mit einer feinen Textur. Er verbindet im Finale eine saftige Frucht mit Noten von leicht gerösteten Mandeln.

Rotwein

Red wine

2023 Cabernet Sauvignon

0,75 L

39,00 €

Weingut Lenné, Frankreich

Ein vollmundiger Rotwein, der mit intensiven Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, saftigen Kirschen und dezenten Gewürznoten begeistert. Am Gaumen zeigt er sich samtig weich, gut strukturiert und ausgewogen mit feinen, geschmeidigen Tanninen. Sein langer, fruchtiger Abgang rundet das Geschmackserlebnis elegant ab und macht ihn zum idealen Begleiter für herzhaftere Speisen.