

# Suppen & Vorspeisen

## WESTFÄLISCHE HOCHZEITSSUPPE

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl  
Fleischbrühe

## KARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN

Rahm | süßer Senf | Mettwurstchips  
Croutons

## FEINES KRESSERAHMSÜPPCHEN

Gartenkresse | Rahm | Rauchlachs



## UNSER TIPP:

### TAPAS PLATTE FÜR ZWEI ODER MEHR:

‘Albondigas Andaluz’ | Serrano | Manchego | Chorizzo  
Datteln im Speckmantel | Scampi | Oliven | Aioli | Steinofenbrot



## SCAMPI

Chili | Knoblauch | Blattsalat  
Joghurtdressing | Steinofenbrot

## KNUSPRIGER KARTOFFELRÖSTI

Rauchlachs | Senf- Dill Honig Sauce  
Blattsalat | Joghurtdressing

# Vegetarisch

## ROTE BEETE RISOTTO

Rote Beete | Ziegenkäse | Rosmarin  
Haselnuss | Büffetsalat

## VEGANES GEMÜSE SATÈ

Broccoli | Möhre | Paprika | Lauch  
rote Zwiebel | Erdnuss | Chili  
Cashewkerne | Süßkartoffel Pommes



# Salate

## STEAK & SALAT

Marktfrischer Salat | Senf- Honigdressing  
Rumpsteak | Bacon  
Kräuterbaguette

## KATHIS SALAT

Marktfrische Salat | Joghurtdressing  
Hähnchenbrust | Champignon  
Kräuterbaguette

## LACHS & SALAT

marktfrischer Salat | Joghurtdressing  
gegrillte Lachsscheiben | Frühlingsröllchen | Scampi  
Kräuterbaguette

# Fisch & Fleisch

## ZANDERFILET

Rote Beete Risotto | Ziegenkäse | Rosmarin  
Haselnuss | Büffetsalat

## OFENLACHS

Limettenkruste | Röstblumenkohl | Teriyaki  
Süßkartoffel Fritten | Wasabi Mayonnaise



## WESTFALENSCHNITZEL

saftige Schweineschnitzel | Bacon  
gebratene Birne | Frühlingszwiebeln  
Bratkartoffeln

## FILETSTREIFEN IN COGNACRAHM

Schweinefiletspitzen | Champignons  
Schinkenstreifen | Gartenkräuter  
Bandnudeln | Büffetsalat

## MÜNSTERLÄNDER ZWIEBELFLEISCH

gekochtes Rinder- und Hühnerfleisch  
Zwiebelsauce | Salzkartoffeln Büffetsalat

## CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL

Schweineschnitzel | Champignons | Rahm  
Kroketten | Büffetsalat

## SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Steinpilze | Pfifferlinge | Champignons  
Kräuterrahm | Röstis | Büffetsalat

## GORGONZOLA STEAK

gegrilltes Schweinerückensteak  
Tomate | Champignons | Gorgonzola  
Bratenjus | Pommes frites

## GEGRILLTES KIKOK ZITRONENHÄHNCHEN

Brust & Keule | Zitronen Thymian Jus  
| Grillgemüse | Gnocchis

## MÜNSTERLÄNDER KRÜSTCHEN

Schweineschnitzel | Zwiebelchampignons  
Spiegelei | marktfrischer Salat

Dazu Bratkartoffeln?



# Unsere Steaks

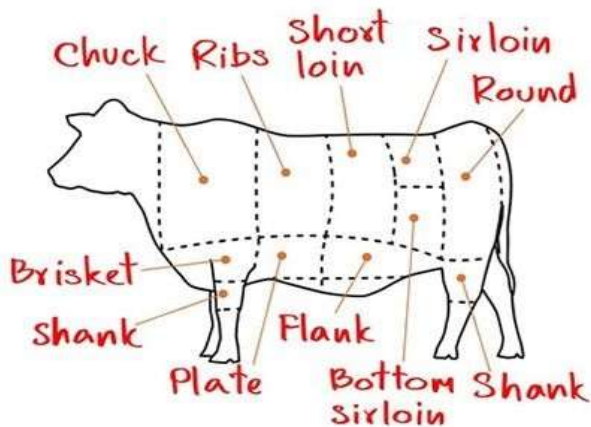
Das von uns verwendete Fleisch vom Argentinische Black Angus Rind zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil aus und zählt zu den bekanntesten und besten Sorten der Welt. Durch die optimalen Wetterbedingungen in Argentinien werden die Tiere ganzjährig im Freien gehalten. Sie ernähren sich ausschließlich von einheimischen Grassorten, was sich im Geschmack und der Zartheit des Fleisches widerspiegelt. Auf Lavasteinen gegrillt und mit Meersalz, geschrotetem Pfeffer und Kräuterbutter gewürzt für Fleischkenner ein echter Hochgenuss

## BLACK ANGUS FILET STEAK

Das Filet wird aus der Lende geschnitten. Es ist aufgrund seiner feinen Struktur und Zartheit das begehrteste Stück vom Rind.

## URBAN BEEF BURGER

Beef vom Deichrind | Cheddar Käse | Tomate Gurke | BBQ Sauce | Trüffel Mayonaise | Bacon rote Zwiebeln | Salat | Kartoffelspalten



## PFEFFERSTEAK

Black Angus Rumpsteak | bunte Pfeffersauce  
Bohnenbündchen | Bratkartoffeln

## BLACK ANGUS RUMPSTEAK

Rumpsteak wird aus dem Roastbeef geschnitten. Es hat eine schöne Marmorierung und bleibt dadurch sehr zart und saftig.

## BUNTES ANGUS RUMPSTEAK

Black Angus Rumpsteak | Zwiebel | Paprika  
Champignons | Lauch | Bratkartoffeln

## BEILAGEN

- Kartoffelspalten
- Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Salat vom Büffet
- Kartoffelkroketten
- mediterranes Grillgemüse
- Bohnenbündchen
- Rosmarinkartoffeln
- Süßkartoffel Fritten



# Dessert

## APFEL CRUMBLE

Apfel | Mandel | Amaretto  
Vanilleeis

## TIRAMISU

Mascarpone | Espresso | Amaretto  
Löffelbiskuit

## EIS MIT HEISS

Vanille | Waldbeeren | Sahne



## PANNA COTTA

Sahne | Bourbon- Vanille | Himbeermark

## CREME BRÛLÉE

Vanilecreme | Zuckerkruste

## HERRENCREME

Vanillepudding | Strohrum  
Blockschokolade | Sahne

