

Speisekarte

DAS DOMSCHÄNKEN MENÜ

Viergängig 58,00 €

Salat von Feige | Serra de Estrel Crud (port. Ricotta ähnlicher Schafskäse) |
Sommerkräuter | Oliventarte | lauwarmer Sardine 13,00 €

Kabeljau | Fenchel | weiße Bohne | Stockfischkrokette 14,00 €

Kalbsrücken unter der Pfifferlingskruste | Madeira-Jus |
grüner Spargel | zarte Kürbispolenta 23,00 €

Vanillemousse mit Sommerbeeren | feines Brombeerparfait |
Schokoladenknusper 10,00 €

DAS WARSTEIN MENÜ

Viergängig 34,00 €

Geeiste Gurkensuppe | getrockneter Joghurt | Saiblingsröstit 9,50 €

Spanferkel, bei 62 Grad gegart | Malzhonig | Aprikose in Holunderblüte |
Schneidebohne | Balsamicograuben 19,50 €

Beerenallerlei | geeiste Warsteiner Biersuppe | Bierrahmeis 7,00 €

SUPPE UND SALAT

Pfifferlingsessenz | Sherry | Schnittlauch | Rinderfilet 11,00 €

Geflügelsalat | Garnele | gebratene Wassermelone | Erbse | Estragon 14,00 €

ohne Garnele 11,00 €



Speisekarte

HAUPTGERICHTE UND KLASSIKER

Gartenkräuterrisotto Ochsenherztomate – leicht getrocknet Sardine ‚escabeche‘ oder Avocado, gebläut	15,50 €
Feine Steinpilznudeln geröstet und eingemacht Spinat Saibling	18,00 €
Seeteufel Kräutercrepes Bohnenkerne Zitronenöl Bohnenkrautsud	22,50 €
Freilandhuhn Poularde Piri Piri Brust und Keule Chili Zitrone Paprika Kichererbse	20,00 €
Wiener Schnitzel Preiselbeere Zitrone lauwarmer Kartoffelsalat Rapunzel	groß: 19,50 € klein: 18,00 €
Filet vom Rind Pfeffer Brewers Gold Sauce Mais Konfierte Tomate Kartoffelschaum	26,00 €

DESSERT

Warmes Kürbistörtchen grüne Mandeln Speck Madeiraessigeis	8,50 €
Sorbet des Tages mit Warsteiner Spritz aufgefüllt und Beeren	7,00 €

