

Vorspeisen und Salate

Aufschnittplatte mit westfälischem Knochenschinken, Mettwurst und Stracke vom Bauernhof Willi Sagel, mit getrockneten Tomaten, Oliven und gebrochenem Parmesankäse

15,50

Bunte Blattsalate der Saison mit jungem Frühlingsgemüse und unserem Hausdressing

9,50

Gebackener Spargel aus der Region auf Wildkräutersalat und pikanter Chili-Mayonnaise (auch als Hauptgericht und vegan erhältlich)

14,50

Gebeizte Lachsforelle auf Kirschtomaten-Spargelsalat und Sauerrahm

16,50

Aus dem Suppentopf

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

8,50

Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage

7,50

Vegetarisch

Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt in Tomaten Sugo, Bärlauchpesto und Burrata aus Büffelmilch

23,50

Fisch

Ganze Scholle „Müllerin“ (fast Grätenfrei) mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat

24,50

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit Riesling-Schaum und Frühlingsgemüse auf Bärlauch Risotto

28,50