APERITIF EMPFEHLUNG
APERITIF RECOMMENDATION

Champagner Nikolas Feuilatte	0,75 l	**82,00€**
Reserve Exclusive Brut	Glas 0,10 l	**14,50€**
Juicy Tea Saftkelterei van Nahmen	0,75 l	**33,00€**
alkoholfrei	Glas 0,10 l	**7,00€**

WEIN- & SAFTARRANGEMENT
WINE- & JUICE RECOMMENDATION

Zum Menü als Arrangement oder auch glasweise bieten wir korrespondierende Weine & regionale Säfte von der Saftkelterei van Nahmen als Speisenbegleitung an.

Weinarrangement:

3-Gang	**24,00€**
4-Gang	**31,00€**
5-Gang	**40,00€**

Saftarrangement:

3-Gang	**16,00€**
4-Gang	**22,00€**
5-Gang	**25,00€**

Willkommen im Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt
Welcome to the Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt

Besonders möchten wir Ihnen empfehlen:

unser
Herbstmenü

Gebratene Wachtelbrust ~ Zwiebelmarmelade
kleiner Pilzsalat
Roasted quail breast ~ onion jam
small mushroom salad

***

Süppchen von Sellerie ~ Trüffelklößchen
Celery soup ~ truffle dumplings

***

Sorbet von Konstantinopeler Apfelquitte der Obstkelterei van Nahmen
Sorbet made from Constantinople apple quince
of the juice producer van Nahmen

***

Münsterländer Kalbsfilet ~ Rehragout
Pastinakengemüse ~ Kürbispolenta
Münsterland veal fillet ~ venison ragout
parsnip vegetables ~ pumpkin polenta

***

Variation von Kaffee und Haselnuss
Variation of coffee and hazelnut

Menüpreis	EUR 96,00
Menü ohne Sorbet	EUR 89,00
Menü 3-Gang	EUR 69,00

(Suppe, Hauptgang & Dessert)

Vorspeisen / Starters

Gebratene Wachtelbrust ~ Zwiebelmarmelade EUR 23,00
kleiner Pilzsalat
Roasted quail breast ~ onion jam
small mushroom salad

Wohlfühl – Bowl EUR 17,00
Linsensalat ~ Apfel ~ Feta ~ Kichererbsen
wilder Brokkoli ~ Minzjoghurt
Feel-good bowl
lentil salad ~ apple ~ feta ~ chickpeas ~ wild broccoli ~ mint yoghurt

In Rote Bete gebeizter Lachs EUR 21,00
Kürbis – Quinoasalat ~ Kürbispesto
In beetroot pickled salmon
pumpkin-quinoasalad ~ pumpkinpesto

Süppchen von Sellerie ~ Trüffelklößchen EUR 16,00
Celery soup ~ truffle dumplings

Cappuccino vom Dingdener Kürbis EUR 14,00
Zwiebel-Blätterteigschnitte ~ Kürbispesto
Pumpkin cappuccino ~ onion puff pastry ~ pumpkinpesto

Zwischengerichte

Kalbsbries ~ Aubergine ~ Gurken-Ginsorbet EUR 22,00
Sweetbreads ~ aubergine ~ cucumber-ginsorbet

Tagliatelle ~ gebratene Pilze ~ Trüffelsauce EUR 20,00
Tagliatelle ~ panfried
mushrooms ~ trufflesauce
als Hauptgang EUR 29,00
as a maincourse

Sorbet von Konstantinopeler Apfelquitte EUR 7,00
der Obstkelterei van Nahmen
Sorbet made from Constantinople apple quince
of the juice producer van Nahmen

= Vegan = Vegetarisch

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Hauptgerichte / Main courses

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken EUR 33,00
Stielmus ~ Blattsalat
Preiselbeeren
Wiener schnitzel from the Münsterland saddle of veal
turnip green ~ salad ~ cranberrys

Geschmorte Aubergine mit Pilzrisotto gefüllt EUR 29,00
Braised aubergine stuffed with mushroom risotto
mit gebackenem Eigelb und Belper Knolle zzgl. EUR 7,00
with baked egg yolk and Belper knolle

Welsfilet unter der Olivenkruste EUR 38,00
Stielmus ~ Orangentomaten
Catfish fillet under an olive crust
turnip green ~ orange tomatoes

Münsterländer Kalbsfilet ~ Rehragout EUR 42,00
Pastinakengemüse ~ Kürbispolenta
Münsterland veal fillet ~ venison ragout
parsnip vegetables ~ pumpkin polenta

Rosa gebratene Rehkeule EUR 44,00
Zwiebelmarmelade ~ Semmelknödelscheiben
Pink roasted leg of vension
onion jam ~ bread dumpling slices

T-Bone Steak Dry Aged ca. 550 g EUR 81,00
Paprikagemüse ~ Thymiangratin Für 2 Pers. EUR 89,00
T-bone Steak Dry Aged
pepper vegetables ~ thyme gratin

Gänsebraten mit Apfel-Zwiebelfüllung EUR 49,00
Gewürzjus ~ Rotkohl in Brickteig ~
gebratene Semmelknödelscheiben
Roast goose with appel-onion filling
spiced sauce ~ red cabbage in pastry ~
bread dumpling slices

auf Vorbestellung am Tisch tranchiert

Ganze Gans für 4 Personen EUR 248,00
Apfel-Zwiebelfüllung ~ Gewürzjus ~ Rotkohl in Brickteig
gebratene Semmelknödelscheiben
Whole goose for 4 persons carved at the table
with appel-onion filling ~ spiced sauce ~ red cabbage in pastry
bread dumpling slices

= Vegan = Vegetarisch

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Dessert

Karamellisierte Kokoscreme mit Basilikumeis Caramelised coconut cream with basil ice cream	EUR 10,00
Dessertvariation Wasserburg Anholt Dessertvariation Wasserburg Anholt	EUR 18,00
Variation von Kaffee und Haselnuss Variation of coffee and hazelnut	EUR 17,00
Feine Käseauswahl vom Wagen Choice of cheese	EUR 19,00

Besuchen Sie unseren Onlineshop und entdecken Sie unsere Angebote

*Gänsetaxi & Weihnachtsgans zur Abholung
*Feines aus der Schlossküche für die Weihnachtstage
*Teatime
*Neujahrs Teatime

= Vegan = Vegetarisch

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

KAFFEE

Kaffee crème	EUR 4,00
Espresso	EUR 4,00
Espresso Macchiato	EUR 4,50
Doppelter Espresso	EUR 5,50
Doppelter Espresso Macchiato	EUR 6,00
Milchkaffee	EUR 4,50
Cappuccino	EUR 4,50
Latte Macchiato	EUR 5,00
Rüdesheimer Kaffee	EUR 9,50
Irish Coffee	EUR 9,50
Kännchen Tee	EUR 6,50

WHISKY

Glenfiddich 12 Jahre	4cl	EUR 8,90
Glenfiddich 15 Jahre	4cl	EUR 14,90
Glenfiddich 18 Jahre	4cl	EUR 16,90
Geutings Grain	4cl	EUR 14,90
Geutings Single Malt	4cl	EUR 14,90
Bulleit Bourbon	4cl	EUR 8,90
Bulleit 95 Rye	4cl	EUR 14,90
Glenmorangie 12 Jahre	4cl	EUR 12,90

BRÄNDE

Feinbrennerei Sasse Williams	2cl	EUR 5,50
Feinbrennerei Sasse Marille	2cl	EUR 5,50
Feinbrennerei Sasse Himbeergeist	2cl	EUR 5,50
Grappa di Barolo	2cl	EUR 7,00
Grappa di Chardonnay	2cl	EUR 7,00
Hennessy VSOP	2cl	EUR 9,00
Remy Martin VSOP	2cl	EUR 5,50