

APERITIF EMPFEHLUNG

APERITIF RECOMMENDATION

Eine besondere Empfehlung, die Hausmarke unseres ROMANTIK HOTEL
Kooperationspartner Louis Roederer:

Champagner Louis Roederer	0,75 l	EUR 68,00 €
Brut Premier		
Spécial brut		
Reims		
geschwefelt		

Gerne bieten wir Ihnen einen saisonalen Aperitif sowie einen alkoholfreien Aperitif an.

SAFTARRANGEMENT

JUICE RECOMMENDATION

Alkoholfrei und gesund ☺

**Korrespondierend zum Menü als Arrangement oder auch glasweise
bieten wir regionale Säfte von der Saftkelterei van Nahmen
als alkoholfreie Speisenbegleitung an.**

Apfelsaft von Streuobstwiesen	0,15 l / 0,75 l	EUR 3,00 / EUR 14,50
Konstantinopeler Apfelquitte	0,15 l / 0,75 l	EUR 4,00 / EUR 16,00
Rhabarbernektar	0,15 l / 0,75 l	EUR 4,00 / EUR 16,00
Stromberg Pflaume	0,15 l / 0,75 l	EUR 4,00 / EUR 16,00
Morellenfeuer	0,15 l / 0,75 l	EUR 4,00 / EUR 16,00

WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

Weißwein:

White wine:

2016er Edition „Parkhotel Wasserburg Anholt“	0,75 l	EUR 29,00
Riesling Qualitätswein trocken		
Weingut Wegeler		
geschwefelt		

Rotwein:

Red wine

2010er L' Abeille de Fieuzal	0,75 l	EUR 49,00
Pessac-Léogan		
AOC		

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

**Das Beste aus der Region
und aller Welt**

Rembrandt's Malerpalette

Ziegenkäse ~ Apfel

Rembrandt's painter's palette

goat cheese ~ apple

Biohof Groß-Bölting Dingden (Ziegenkäse – goat cheese)
Vriendshof Baumann Rees – Grietherbusch (Apfel – apples)

Cappuccino von Pfifferlingen und Laura – Kartoffel

Trüffel ~ Schnittlauch

Cappuccino of chanterelles and Laura potatoe

truffles ~ chives

Hof Schäfer Dingden (Laura Kartoffel – Laura potatoe)

Schweinebauch 24 h

Sous-vide-gegart

Jacobsmuschel ~ Avocado - Creme

Pork belly 24 h sous-vide cooked

scallop ~ avocado - creme

Biohof-Rülfing Rhede (buntes Bentheimer Schwein
- colorful bentheimer pork)

Pfirsichsorbet mit Aufguss

Sorbet of peach with brew

Obstkelterei van Nahmen Hamminkeln

Duett vom Anholter Lamm

Keule und Bratwurst

Paprika ~ Bohnen

Duet of anholter lamb

Leg and sausage

peppers ~ beans

Oliver Kiefmann Anholt (Lamm)

Marinierte Beeren in der Mandelhippe mit Basilikumreis

Marinated berries in an almond hip with basil ice

Menüpreis 6-Gang 79,00 € pro Person

Menü ohne Schweinebauch 65,00 € pro Person

Menü ohne Schweinebauch und Sorbet 61,00 € pro Person

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

Pur grün

- vegetarisch -

Rembrandt's Malerpalette

Ziegenkäse ~ Apfel

Rembrandt's painter's palette

goat cheese ~ apple

Cappuccino von Pfifferlingen

Sommertrüffel

Cappuccino of chanterelles

truffles

Pfirsichsorbet mit Aufguss

Sorbet of peach with brew

Orangentomaten

Paprikapolenta ~ wilder Broccoli

Tomato ~ Orangentomato

Paprika polenta ~ wild broccoli

Marinierte Beeren in der Mandelhippe mit

Basilikumreis

Marinated Berries in an almond hip with basil ice

Menüpreis 61,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen korrespondierende

Weine oder Säfte zum Menü an:

A complementary wine arrangement for this menu:

Weinarrangement 3-Gang Menü EUR 24,00

Weinarrangement 4-Gang-Menü EUR 31,00

Weinarrangement 5-Gang-Menü EUR 38,00

Saftarrangement 3-Gang Menü EUR 14,00

Saftarrangement 4-Gang-Menü EUR 18,00

Saftarrangement 5-Gang-Menü EUR 24,00

Tea Time in 5 Gängen

Leichter kann ein Menü nicht sein

Fjordforellen Tatar trifft Räuchertee Gurke

und Gyokurosorbet

Trout tatar meats smoked tea

cucumber and gyokuro sorbet

Tomatentee

Pestognocchi

Tea of tomato

Pesto gnocchis

Ingwertee-Cous-Cous

Dorada

Ginger tea cous-cous

Sea bream

Kalbsfilet unter der Earl Grey Kruste

Pastinaken ~ Blattsalatpüree

Fillet of veal under the Earl Grey crust

parsnips ~ mashed leaf salad

Zitronentarte

Matchaeis ~ Macaron

Lemontarte

matcha ice-cream ~ Macaron

**Menüpreis 76,00 € pro Person
ohne Kabeljau 61,00 € pro Person**

Gerne bieten wir Ihnen korrespondierende

Tee's zum Menü an:

A complementary tea arrangement for this menu:

Teearrangement 4-Gang Menü EUR 24,00

Teearrangement 5-Gang-Menü EUR 29,00

Bitte beachten Sie:

Ab 21:00 Uhr servieren wir alle genannten Menüs
nur noch als 3-Gang Menü

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.

Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

VORSPEISEN

STARTER

10 Gramm Prunier Caviarshot von Caviar House & Prunier 10 gram Prunier Caviarshot from Caviar House & Prunier	EUR 14,50
5 St. Austern mit Zwiebelmarmelade Zitronengeleé ~ Aquaviteis 5 oysters with onion marmalade lemon geleé ~aquavit ice	EUR 19,00
Rembrandt's Malerpalette Ziegenkäse ~ Apfel Rembrandt's painter's palette goat cheese ~ apple	EUR 16,00
Fjordforellen Tatar trifft Räuchertee Gurke und Gyokurosorbet Trout tatar meats smoked tea cucumber and gyokuro sorbet	EUR 16,00
Carpaccio vom Baby Calamari roter Reis ~ Olivenöleis Carpaccio of baby calamari red rice ~ oliveoil ice	EUR 16,00

SUPPEN

SOUPS

Cappuccino von Pfifferlingen mit Sommertrüffeln Cappuccino of chanterelles with summer truffles	EUR 11,00
Geeistes Melonensüppchen mit roter Garnele Iced melonsoup with red prawn	EUR 13,00
Dreierlei Süppchen aus der Schlossküche Three soups from the castle kitchen	EUR 13,00

ZWISCHENGERICHTE

ENTREES

Schweinebauch 24 h Sous-vide-gegart Jacobsmuschel ~ Kartoffel-Avocadocreme Pork belly 24 h sous-vide cooked scallop ~ potato avocado cream	EUR 17,00
Artischocke zum Dippen in Gemüsevinaigrette Trüffel – Mayonaise Arishoke for dipping in vegetablevinaigrette truffle – mayonnaise	EUR 16,00

SORBET

SORBET

Pfirsichsorbet mit Aufguss Sorbet of peach with brew	EUR 8,00
--	----------

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Doradenfilet auf Avocado – Kartoffelcreme EUR 26,00

Grüner Spargel ~ Orangentomate

sea bream on avocado - potato creme

Green asparagus ~ orangetomatoe

Steinbutt EUR 32,00

Frühlingslauch ~ Paprikapolenta

Turbot

spring leek ~ paprika polenta

Fjordlachsforelle EUR 25,00

Honig – Fenchel ~ Holunderpüree ~ Kapern

Salmon trout

Honey fennel ~ elderberry puree ~ capers

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

Münsterländer Kalbssteak „Strindberg“ EUR 25,00

Geschmorte Gewürz Karotten ~ Tomatenhafer

Veal steak "Strindberg"

braised spice carrots ~ tomato oats

Kalbsfilet unter der Earl Grey Kruste EUR 29,00

Pastinaken ~ Blattsalatpüree

Fillet of veal under the Earl Grey crust

parsnips ~ mashed leaf salad

Duett vom Anholter Lamm EUR 25,00

Keule und Bratwurst

Paprika ~ Bohnen

Duet of anholter lamb

Leg and sausage

peppers ~ beans

Rosa gebratene Entenbrust EUR 27,00

Orangenpüree ~ wilder Broccoli

Pink roast duck breast

Orange puree ~ wild broccoli

Sehr verehrte Gäste,

in unserer Küche werden die Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir teilweise auf den Kauf fertig hergestellter Produkte, wie z.B. Senf, Käse und Essig angewiesen. Bei einigen dieser Produkte lässt es sich nicht vermeiden, dass sie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Dafür möchten wir Ihnen einige Beispiele nennen:

-Wein: die leeren Lagerfässer der Winzer werden zur Desinfektion geschwefelt
fast jede Sauce enthält Weißwein oder Rotwein und ist somit aufgrund des Schwefels kennzeichnungspflichtig

-Essig: jeder Essig enthält Sulfite, die meisten schwarzen Balsamico-Essige enthalten zusätzlich Zuckercouleur zur Färbung, welches gekennzeichnet werden muss
jedes Salatdressing enthält Essig und einige Saucen enthalten Balsamicoessig

-Schinken: fast jeder Schinken enthält Nitrit Pökelsalz

-Backpulver: ist kennzeichnungspflichtig, da es Phosphat enthält, zur Lockerung des Teiges

Sehr verehrte Gäste, seien Sie versichert, dass wir unsere Lebensmittel nach bestem Gewissen auswählen. Wir arbeiten ständig daran, Produkte ohne Zusatzstoffe zu finden.

Ihre Familie Brune und alle guten Schloßgeister

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.

Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.