



**Aperitif Empfehlung:**

<i>Haus Aperitif</i>	0,1l	7,50 €
<i>Glas Champagner</i>	0,1l	12,50 €
<i>Louis Roederer</i>		
<i>Brut Premier</i>		
<i>Spécial brut, Reims</i>		

**Herbstmenü**

*Mille feuille von Ziegenkäse und Feige ~ Bete ~ Nüsse*  
*Ziegenkäse vom Biohof Groß-Bölting in Hamminkeln*

\*\*\*

*Herbsttrompeten-Tee ~ Steinpilz-Ravioli*

\*\*\*

*Praline vom Kalbskopf ~ Kürbis ~ Bries ~ Microgreen-Eis*  
*Kürbis vom Hof Schäfer ~ Microgreen von Blattgold aus Hamminkeln*

\*\*\*

*Rehkeule in Kakaobohnen gebraten*  
*Rosenkohl ~ Sellerie-Polentaknödel ~ weiße Schokolade*

\*\*\*

*Maronen-Vanilletörtchen ~ Birnensorbet*  
*Birnen vom Vriendshof Baumann aus Rees ~ Birnensaft Obstkellerei van Nahmen Hamminkeln*

**Menü zum Preis pro Person: 84,00 €**

**Menü ohne Zwischengang zum Preis pro Person: 69,00 €**

**Vorspeisen:**

* <i>Mille feuille von Ziegenkäse und Feige ~ Beete ~ Nüsse</i>	16,00 € ~ vegetarisch ~
* <i>Dorade aus der Zitrusbeize ~ Kresseduett</i> <i>schwarze Walnuss ~ Kürbischutney-Sorbet</i>	18,00 €
* <i>Gebratene Wachtel ~ Cous Cous Salat ~ Trauben ~ geräuchertes Zwiebelmus</i>	18,00 €
* <i>Terrine von der ungestopften Gänseleber</i> <i>Apfelchutney ~ kleiner Salat ~ Apfelbrioche</i>	21,00 €

**Suppen und Zwischengang:**

* <i>Praline vom Kalbskopf ~ Kürbis ~ Bries ~ Microgreen-Eis</i> <i>Kürbis vom Hof Schäfer ~ Microgreen von Blattgold aus Hamminkeln</i>	18,00 €
* <i>Herbsttrompeten-Tee mit Steinpilz-Ravioli</i>	12,00 €
* <i>Rahmsüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Wildgarnele</i>	13,00 €



### Hauptgänge:

- \* Gebratenes Steinbeißerfilet ~ Rote Bete-Cous-Cous ~ grüner Spargel 28,00 €
- \* Lammrücken in Balsamico ~ Paprikagemüse ~ Kartoffelkuchen 32,00 €
- \* Gänsebraten in Balsamicojus ~ Rotkohl im Brickteig  
glasierte Maronen ~ Sellerie-Polentaknödel 28,00 €
- \* Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 24,00 €  
Rotkohl ~ Stermanisspätzle ~ Apfelchutney
- \* Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree 29,00 €

### Desserts:

- \* Drei Kugeln hausgemachtes Eis 9,00 €
- \* Maronen-Vanillemousse ~ Birnensorbet 12,00 €
- \* Mozarttörtchen mit Orangen ~ Kardamom ~ Sorbet 12,00 €

### Gänsebraten

Gerne bieten wir Ihnen in unserem Restaurant „Wasserpavillon“:

Gans am Tisch tranchiert mit Rotkohl im Brickteig glasierten Maronen  
und Sellerie-Polentaknödeln zum Preis von 149,00 € für vier Personen  
oder als klassischen Hauptgang  
(Wir bitten um Voranmeldung)

Für jede weitere Person berechnen wir einen Aufpreis von 28,00 € pro Person

### Gänsetaxi

Unser Gänsetaxi liefert Ihnen bequem eine gebratene Gans nach Hause:

Gebratene Gans mit Apfelfüllung,  
Rotkohl und Kartoffelklöße

140,00 € für vier Personen

### Zusatzangebote:

Sonderangebot für Selbstabholer: 119,00 € für vier Personen

Aufpreis für jede weitere Person: 25,00 €

Gerne reichen wir Ihnen zusätzlich Maronen zur Gans zum Preis von 7,00 € / 100 Gramm

### Lieferbedingungen:

Liefergebiet: 20km Umkreis um Anholt

Bestellung: mindestens zwei Tage im Voraus

### Trox Luftreiniger

Zusätzlich zu unserer Belüftung im Restaurant "Wasserpavillon" haben wir einen Trox Luftreiniger aufgestellt, der Hersteller gibt an, dass dadurch das Infektionsrisiko reduziert, in dem er mehr als 99,95 % der Aerosole aus der Luft filtern.