



Aperitif Empfehlung:

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

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

Rehrücken 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.