

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Gourmetabend am 05.11.2021
mit Jürgen Köpp
(exklusiv für unsere Hotelgäste)

Küchenparty am 21.01.2022
mit Jürgen Köpp

Verbringen Sie einen besonderen Abend mit Gastkoch Jürgen Köpp und unseren Köchen aus der Schlossküche.

Wasserpavillon-Menü

Tataki vom Thunfisch
grüner Spargelsalat
Tomateneis

Tataki of tuna ~ green asparagus salad ~ tomato ice cream

Cappuccino von Zitronengras und Curry
gebratene Garnele

Cappuccino of lemongrass and curry ~ fried prawns

Tranchen vom Kalbsfilet in Balsamicojus
Orangentomaten ~ gegrilltes Gemüse

Slices of veal fillet in balsamic sauce
orange tomatoes ~ grilled vegetables

Zitronentarte

Basilikumeis ~ marinierte Erdbeeren
Lemon cake

basil ice cream ~ marinated strawberries

Menüpreis **EUR 68,00**
Menüpreis ohne Suppe **EUR 55,00**

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

Vorspeisen

Tataki vom Thunfisch grüner Spargelsalat ~ Tomateneis Tataki of tuna ~ green asparagus salad ~ tomato ice cream	EUR 18,00
Marinierte Urtomaten Büffelmozzarella aus Barlo ~ Balsamicoeis Marinated tomatoes ~ buffalo mozzarella from Barlo ~ balsamic ice-cream	EUR 15,00
Cappuccino von Zitronengras und Curry gebratene Garnele Cappuccino of lemongrass and curry ~ fried prawn	EUR 13,00
Tagliatelle ~ grüner Spargel ~ Sommertrüffel Tagliatelle ~ green asparagus ~ summer truffle	EUR 15,00 EUR 22,00 als Hauptgang

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat ~ Chutney von Frambozen Rhabarber Wiener Schnitzel from the Münsterland saddle of veal potato and cucumber salad ~ chutney made from frambozen rhubarb	EUR 22,00
Auberginenpüree gegrilltes Gemüse ~ Orangentomaten Puree of eggplant ~ grilled vegetables ~ orange tomatoes	EUR 19,00 vegan
Rosa gebratenes Kalbsfilet und Kalbsleberknödel Sommertrüffel ~ geschmorte Möhren ~ Kartoffelgratin Pink roasted veal fillet and veal liver dumpling summer truffle ~ braised carrots ~ potato gratin	EUR 28,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten ~ Café de Paris Sauce gegrilltes Gemüse ~ Auberginenpüree ~ Chorizo Pan fried pikeperch fillet ~ Café de Paris sauce grilled vegetables ~ eggplant puree ~ chorizo	EUR 30,00
Gebratenes Doradenfilet junger Lauch ~ Rosmarinpolenta Pan fried fillet of sea bream ~ spring onions ~ rosemarypolenta	EUR 32,00

Dessert

Drei Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet Three scoops of homemade ice cream or sorbet	EUR 9,00
Zitronentarte ~ Basilikumeis ~ marinierte Erdbeeren Lemon tart ~ Basil ice cream ~ marinated strawberries	EUR 11,00

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