

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



Besonders möchten wir empfehlen:

**Caviar-Tasting - Ein Abend für Gourmets
am 05. März 2022**

Genießen Sie ein Caviar-Tasting und probieren Sie 4 verschiedene Sorten der schwarzen Perlen moderiert von **Frank Brömmelhaus** von **Caviar House & Prunier**.

Herbstmenü

Bunter Linsensalat ~ Kartoffel-Endivienstampf
~ gebratene Blutwurst ~ Garnele
Colorful lentil salad ~ mashed potatoes and endive
~ fried black pudding ~ prawn

Topinamburcrème ~ weißer Schokoladenschaum
~ Wachtelkeule
Jerusalem artichoke cream ~ white chocolate foam
~ quail leg

Zanderfilet ~ Kürbis ~ Sellerie
Pikeperch fillet ~ pumpkin ~ celery

Rosa gebratene Hirschkalbskeule
Kräutersaitlinge ~ Parmesanpolenta ~ Trüffelsauce
Roasted leg of venison
king oyster mushrooms ~ parmesan polenta ~ truffle sauce

Cassis-Birne ~ Tonkabohnencreme ~ Whiskeyeis
Cassis pear ~ tonka bean cream ~ whisky ice cream

Menüpreis **EUR 78,00**
Menüpreis ohne Zander **EUR 63,00**

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

| | |
|--|---|
| Gebeizte Rehkeule Wacholdercreme ~ Pilzterrine ~ Feldsalat Pickled leg of venison ~ Juniper cream ~ mushroom terrine ~ lamb's lettuce | EUR 18,00 |
| Bunter Linsensalat Kartoffel-Endivienstampf ~ gebratene Blutwurst ~ Garnele Colorful lentil salad ~ mashed potatoes with endives ~ fried black pudding ~ prawn | EUR 17,00 |
| Topinamburcrème ~ weißer Schokoladenschaum Wachtelkeule Jerusalem artichoke cream ~ white chocolate foam ~ Quail leg | EUR 17,00 |
| Zweierlei von der Roten Beete mit Welsfilet Two kinds of beetroot with catfish fillet | EUR 16,00 EUR 22,00 als Hauptgang |

Hauptgerichte

| | |
|---|--------------------------|
| Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat ~ Kürbischutney Wiener Schnitzel from the Münsterland saddle of veal potato and cucumber salad ~ chutney of pumpkin | EUR 22,00 |
| Geschmorte Schwarzwurzel Waldpilzrisotto Braised salsify ~ Forest mushroom risotto | EUR 21,00 vegetarisch |
| Rosa gebratenes Kalbsfilet und Königsberger Klops geschmorte Schwarzwurzel ~ Kartoffelgratin Pink roasted veal fillet and Koenigsberger klops ~ braised salsify ~ potato gratin | EUR 29,00 |
| Geschmortes Zanderfilet Kürbis ~ Sellerie ~ Ingwerstampf Braised pikeperch fillet pumpkin ~ celery ~ mashed ginger | EUR 31,00 |
| Rosa gebratene Hirschkalbskeule Kräutersaitlinge ~ Parmesanpolenta ~ Trüffelsauce Roasted leg of venison ~ king oyster mushrooms ~ parmesan polenta ~ truffle sauce | EUR 30,00 |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Drei Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet Three scoops of homemade ice cream or sorbet | EUR 9,00 |
| Cassis-Birne ~ Tonkabohnencreme ~ Whiskyeis Cassis pear ~ tonka bean cream ~ whisky ice cream | EUR 11,00 |
| Dessertvariation Wasserburg Anholt Dessertvariation Wasserburg Anholt | EUR 13,00 |

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.