

Willkommen im Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt



Unsere Winter- und Frühjahrsangebote finden Sie in unserer Gourmetpost 2021/2022. Fragen Sie jetzt an!

Speisekarte Montag bis Freitag 13:00-16:30 Uhr

Gerne bieten wir nach vorheriger Absprache auch ein Menu an.

~ Vorspeisen / Starters ~

Cappuccino von Topinambur EUR 10,00
weißer Schokoladenschaum
Jerusalem artichoke cream ~ white chocolate foam

Feldsalat ~ Balsamicolinsen EUR 16,00
Pesto rosso ~ gratinierter Ziegenkäse
Lamb's lettuce salad ~ pesto rosso ~ gratinated goat cheese

~ Hauptgänge / Main courses ~

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken EUR 22,00
Kartoffel-Gurkensalat ~ Kürbischutney
Wiener Schnitzel from the Münsterland saddle of veal
potato and cucumber salad ~ chutney of pumpkin

Feldsalat ~ Balsamicolinsen EUR 31,00
Pesto rosso ~ gratinierter Ziegenkäse
~ vier gebratenen Garnelen
Lamb's lettuce salad ~ pesto rosso ~ gratinated goat cheese
~ four fried prawns

Rosa gebratenes Kalbsfilet und Königsberger Klops EUR 29,00
geschmorte Schwarzwurzel ~ Kartoffelgratin
Pink roasted veal fillet and Königsberger Klops
~ braised salsify ~ potato gratin

Gänsebraten ~ Gewürzjus EUR 34,00
Apfelrotkohl ~ Kartoffelklöße in der Brotschmelze
Roast goose ~ spiced jus
red cabbage with apples ~ potato dumplings in the bread melt

~ Dessert ~

Cassis-Birne ~ Tonkabohnencrème ~ Whiskeyis EUR 11,00
Cassis pear ~ tonka bean cream ~ whisky ice cream

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.

Schlossküche@Home: Weihnachten und Silvester 2021

Ihre Speisen zu Weihnachten und Silvester 2021 to go aus der Schlossküche. Die Speisen erwärmen und richten Sie wie von Geisterhand in Ihrer Küche an.

