

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**.

Probiermenü

*Genießen Sie 12 kleine Gerichte,
die wir Ihnen in 4-Gängen servieren*

- * Geräucherter Büffelmozzarella vom Büffelhof Kragemann aus Barlo
Urtomatenmarmelade ~ Mandelpesto
 - * Dorade aus der Citrusbeize
- * Karamellisiertes Parfait von der ungestopften Gänseleber
van Nahmen Apfelgelee von Streuobstwiesen
gerösteter Apfelbrioche
- ***
- * Schaumsüppchen von Blattpetersilie
- * Cappuccino von Zitronengras und Curry
- * Consommé von der Wachtel ~ Blätterteighaube
confierte Wachtelkeule
- ***
- * Rosa gebratener Sauerbraten vom Münsterländer Kalbsfilet
in Thymianjus ~ Kartoffelkuchen
 - * Praline vom Ochsenchwanz
auf Püree von Sellerie und weißer Schokolade
- * Anholter Lamm Bratwürstchen ~ Ratatouille-Croustillant
- ***
- * Kleines Dessert Wasserburg

Menü zum Preis von 69,00 € pro Person
Menü ohne Suppe zum Preis von 63,00 € pro Person

Vorspeisen / Starters

- Geräucherter Büffelmozzarella vom Büffelhof Kragemann** EUR 18,00
Urtomatenmarmelade ~ Mandelpesto
Dorade aus der Citrusbeize
Smoked buffalo mozzarella from the buffalo farm Kragemann
tomato jam ~ almond pesto
sea bream marinated with citrus
- Cappuccino von Zitronengras und Curry** EUR 13,00
gebratene Garnele
Cappuccino of lemon grass and curry
roasted prawns
- Karamellisiertes Parfait von der ungestopften Gänseleber** EUR 23,00
van Nahmen Apfelgelee von Streuobstwiesen
gerösteter Apfelbrioche
Caramelized Parfait of unstuffed goose liver
van Nahmen apple jelly roasted apple brioche

Hauptgerichte / Main courses

- Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken** EUR 23,00
Kartoffel-Gurkensalat ~ Kürbischutney
Wiener Schnitzel from the Münsterland saddle of veal
potato and cucumber salad ~ chutney of pumpkin
- Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen** EUR 22,00
Trüffelsauce ~ Orangentomaten
Tagliatelle with sauteed mushrooms
truffle sauce ~ orange tomatoes
vegetarisch
- Auch als Vorspeise / as a starter as well** EUR 17,00
- Rosa gebratener Sauerbraten vom Münsterländer Kalbsfilet**
Rotweinschalotten EUR 31,00
Püree von Sellerie und weißer Schokolade
Pink roasted veal fillet ~ red wine shallots
mashed celery and white chocolate
- Gebratenes Zanderfilet** EUR 32,00
Selleriepüree ~ glasierter grüner Spargel
Pan fried pikeperch fillet
mashed celery ~ glazed green asparagus
- Lammrücken und Anholter Lamm Bratwürstchen** EUR 33,00
Ratatouille-Croustillant ~ Kartoffelgratin
Saddle of lamb and Anholter lamb sausages
Ratatouille-Croustillant ~ potato gratin

Dessert

- Drei Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet** EUR 9,00
Three scoops of homemade ice cream or sorbet
- Dessertvariation Wasserburg Anholt** EUR 13,00
Dessertvariation Wasserburg Anholt

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.