

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Frühlingsmenü

Törtchen von Kartoffel und Bärlauch
Kaninchenrücken in Kräutern gebacken
Kirschtomateneis

Tart of potato and wild garlic
rabbit back roasted in herbs
cherry tomato ice-cream

Cappuccino von Zitronengras und Curry
Shiitake-Ingwer Knödel

Cappuccino of lemon grass and curry
shiitake ginger dumplings

In Olivenöl confierter Schweinebauch
Garnele ~ Dicke Bohnen ~ Erbsenpüree

Pork belly confit in olive oil
prawn ~ thick beans ~ mashed peas

Münsterländer Kalbsfilet
Frühlingslauch ~ Morchelpolenta

Münsterländer veal fillet
spring leek ~ morel polenta

Küchlein von der Bio-Zitrone
Basilikumeis

Cake of bio lemon
basil ice-cream

Menü zum Preis von 82,00 € pro Person
Menü ohne Schweinebauch zum Preis von 66,00 € pro Person

Vorspeisen / Starters

| | |
|--|-------------|
| Törtchen von Kartoffel und Bärlauch | EUR 19,00 |
| Kaninchentrücken in Kräuter gebacken ~ Kirschtomateneis Tart of potato and wild garlic rabbit back roasted in herbs ~ cherry tomato ice-cream | |
| Cappuccino von Zitronengras und Curry | EUR 13,00 |
| Shiitake-Ingwer Knödel Cappuccino of lemon grass and curry shiitake ginger dumpling | vegetarisch |
| Tataki von Thunfisch und Island-Lachs | EUR 21,00 |
| Seealgensalat ~ Ingwerbrioche ~ Sesammayonnaise Tataki of tuna and island salmon ~ seaweed salad ginger brioche ~ sesame mayonnaise | |

Hauptgerichte / Main courses

| | |
|---|-------------|
| Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken | EUR 25,00 |
| Rhabarberchutney ~ Kartoffel-Gurkensalat Wiener Schnitzel from the Münsterland saddle of veal chutney of rhubarb ~ potato and cucumber salad | |
| Tagliatelle mit Sommertrüffel | EUR 24,00 |
| Tagliatelle with summer truffle | vegetarisch |
| auch als Vorspeise / as a starter as well | EUR 21,00 |
| Ceaser Salat ~ Parmesan ~ Tomaten | EUR 19,00 |
| Ceasers salad ~ parmesan ~ tomatoes | vegetarisch |
| mit Garnelen / with prawns | EUR 29,00 |
| Portion Niederrheinischer Spargel | EUR 28,00 |
| Schmörkes ~ zerlassene Butter Asparagus from the Lower Rhine area Schmörkes (mini potatoes grilled) ~ melted butter | vegetarisch |
| mit Sauce Hollandaise | EUR 3,00 |
| mit Kalbsfilet with veal fillet | EUR 39,00 |
| mit gebratener Dorade with fried sea bream | EUR 36,00 |
| Münsterländer Kalbsfilet | EUR 35,00 |
| Kohlrabigemüse ~ Bärlauchpolenta Münsterländer veal fillet kohlrabi ~ wild garlic polenta | |
| Doradenfilet auf Erbsenpüree | EUR 32,00 |
| Orangentomaten ~ grüner Spargel Sea bream fillet on top of mashed peas orange tomatoes ~ green asparagus | |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Küchlein von der Bio-Zitrone ~ Basilikumeis | EUR 13,00 |
| Cake of bio lemon ~ basil ice-cream | |
| Dessertvariation Wasserburg Anholt | EUR 14,00 |
| Feine Käseauswahl ~ Feigensenf | EUR 14,00 |
| Coice of cheese ~ figs mustard | |

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.