

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Sommermenü:

Marinierter Burrata

Olivenseite ~ Urtoomaten ~ eingelegte Schalotten

Marinated Burrata

olive oil ice cream ~ primeval tomatoes ~ pickled shallots

Bouillabaise

Garnele ~ Muschel ~ Steinbutt ~ Orngentomaten ~ Safrankugeln

Bouillabaise

prawn ~ mussel ~ turbot ~ orange tomatoes ~ saffron balls

Ochsenbäckchentörtchen ~ Zwiebelmarmelade

Confierter Schweinebauch ~ Süßkartoffelpüree

Ox cheek tartlets ~ onion jam

confit pork belly ~ coconut sweet potato puree

Doradenfilet

Pfifferlinge ~ Fregola Tostata ~ grüner Spargel

Dorade fillet

chanterelles ~ fregola tostata ~ green asparagus

Marinierte Beeren

mit Champagnereis

Marinated berries with

champagne ice cream

Menü zum Preis von 88,00 € pro Person

Menü ohne Schweinebauch zum Preis von 72,00 € pro Person

Vegetarisches Menü:

Marinierter Burrata

Olivenöleis ~ Urtomaten ~ eingelegte Schalotten

Marinated Burrata:

olive oil ice cream ~ primeval tomatoes ~ pickled shallots

Cappuccino von Curry und Zitronengras

Shiitake ~ Ingwer ~ Knödel

Cappuccino of lemon grass and curry

shiitake ginger dumpling

Fregola Tostata ~ Pfifferlinge

Gemüsebulgur ~ Süßkartoffelpüree

Fregola tostata ~ chanterelles

vegetable bulgur ~ sweet potato puree

Küchlein von der Zitrone mit Basilikumeis

Lemon cakes with basil ice cream

Menü zum Preis von 64,00 € pro Person

Menü ohne Suppe zum Preis von 54,00 € pro Person

Vorspeisen / Starters

Marinierter Burrata	EUR 18,00
Olivenöleis ~ Urtomaten ~ eingelegte Schalotten	vegetarisch
Marinated burrata	
olive oil ice cream ~ primeval tomatoes ~ marinated shallots	
Cappuccino von Zitronengras und Curry	EUR 13,00
Shiitake-Ingwer Knödel	vegetarisch
Cappuccino of lemon grass and curry	
shiitake ginger dumpling	
Tataki von Thunfisch und Fjordforelle	EUR 21,00
Seealgensalat ~ Sesammayonnaise	
Tataki of tuna and fjord trout salmon ~ seaweed salad	
~ sesame mayonnaise	
Bouillabaise	EUR 18,00
Garnele ~ Muschel ~ Steinbutt ~ Orangentomaten ~ Safrankugeln	
Bouillabaise	
prawn ~ mussel ~ turbot ~ orange tomatoes ~ saffron balls	

Hauptgerichte / Main courses

Doradenfilet Pfifferlinge ~ Fregula Tostata ~ grüner Spargel Sea bream fillet chanterelles ~ fregula tostata ~ green asparagus	EUR 32,00
Tagliatelle mit Sommertrüffel Tagliatelle with summer truffle auch als Vorspeise / as a starter	EUR 24,00 vegetarisch EUR 19,00
Ceaser Salat ~ Parmesan ~ Tomaten Ceasers salad ~ parmesan ~ tomatoes mit Garnelen / with prawns	EUR 19,00 vegetarisch EUR 29,00
Münsterländer Kalbsfilet Fregola Tostata ~ Pfifferlinge ~ Brokkoli Münsterländer veal fillet fregola tostata ~ chanterelles ~ broccoli	EUR 35,00
Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Rhabarberchutney ~ Kartoffel-Gurkensalat Wiener Schnitzel from Münsterland saddle of veal chutney of rhubarb ~ potato and cucumber salad	EUR 25,00

Snack

Artischocke Trüffelmayonnaise ~ kleiner Salat Artichoke Truffle mayonnaise ~ small salad	EUR 17,00 vegetarisch
---	---------------------------------

Bowl

Gemüse ~ Bulgursalat Süßkartoffel ~ Pfifferlinge Vegetable ~ Bulgur salad sweet potato ~ chanterelles	EUR 17,00 Vegan
--	---------------------------

Dessert

Küchlein von der Zitrone ~ Basilikumeis Cake of bio lemon ~ basil ice-cream	EUR 13,00
Marinierte Beeren mit Champagnereis Marinated berries with champagne ice cream	EUR 13,00
Dessertvariation Wasserburg Anholt	EUR 14,00

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.

We will be happy to inform you about allergens in our dishes.
Please contact our service team.
We will gladly hand you a card in which the allergens are marked.