

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Herbstmenü:

Rembrandts Malerpalette

Ziegenkäsemousse ~ Portwein Feige ~ Apfel ~ Basilikum

Rembrandt's painter's palette

Goat Cheese ~ Port fig ~ Apple ~ Basil

Asiatische Miso-Kürbissuppe

Kürbis ~ Miso ~ Ingwer ~ Thunfisch ~ Lachs

Asian Miso Pumpkin Soup

Pumpkin ~ Miso ~ Coriander ~ Ginger ~ Tuna ~ Salmon

Van Nahmen Pinot Noir Sorbet

Frucht Secco

Van Nahmen Pinot Noir Sorbet

fruit secco

Geschmorte Ochsenbacke und Scheiben vom Kalbsfilet

Pastinake ~ Rotkohl ~ Sellerie

Braised ox cheek and slices of veal fillet

Parsnip ~ Red Cabbage ~ Celery

Kleines Nusstörtchen mit Quitteneis

Vanilleglace

Hazelnutcake

with quince ice cream Vanillajus

Menü zum Preis von 82,00 € pro Person

Menü ohne Sorbet zum Preis von 78,00 € pro Person

Veganes Menü
Gluten & Lactosefrei

Kürbistatar mit Wildkräutersalat und Pilzen
Pumpkin tatar with wild herb salad and mushrooms

Cappuccino von Curry und Zitronengras
Ingwerschaum

Curry and lemongrass cappuccino
gingerfoam

Van Nahmen Pinot Noir Sorbet
Frucht Secco

Van Nahmen pinot noir sorbet
fruit secco

In Traubensaft geschmorte Pastinake
mit Rotkohl

Parsnips braised in grape juice
with red cabbage

Süßkartoffel ~ Passionsfrucht

Sweet potato ~ passionfruit

Menü zum Preis von 73,00 € pro Person
Menü ohne Sorbet zum Preis von 69,00 € pro Person

Vorspeisen / Starters

Rembrandts Malerpalette Ziegenkäsemousse ~ Portwein Feige ~ Apfel ~ Basilikum Rembrandt's painter's palette goat cheesemousse ~ port fig ~ apple ~ basil	EUR 18,00 vegetarisch
Tataki von Thunfisch und Fjordforelle Seealgensalat ~ Sesammayonnaise Tataki of tuna and fjord trout salmon ~ seaweed salad ~ sesame mayonnaise	EUR 21,00
Herbstlicher Salat ~ Schwarze Walnüsse ~ Pilze Autumn salad ~ black walnuts ~ mushrooms	EUR 16,00 vegetarisch
Asiatische Miso-Kürbissuppe Kürbis ~ Miso ~ Ingwer ~ Thunfisch ~ Lachs Asian Miso Pumpkin Soup Pumpkin ~ Miso ~ Ginger ~ Tuna ~ Salmon	EUR 15,00
Cappuccino von Zitronengras und Curry Ingwerschaum Cappuccino of curry and lemongrass gingerfoam	EUR 13,00 vegetarisch

Hauptgerichte / Main courses

Doradenfilet Pilze ~ Fregula Tostata ~ grüner Spargel Sea bream fillet mushrooms ~ fregula tostata ~ green asparagus	EUR 36,00
Tagliatelle mit Trüffelschaum und Pilzen Tagliatelle in truffle foam with mushrooms auch als Vorspeise / as a starter mit 4 gebratenen Garnelen with 4 prawns	EUR 24,00 vegetarisch EUR 19,00 EUR 38,00
Geschmorte Ochsenbacke und Scheiben vom Kalbsfilet Pastinake ~ Rotkohl Braised ox cheek and slices of veal fillet parsnip ~ red cabbage	EUR 37,00
Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise Kürbischutney ~ Parmesan Wiener Schnitzel from münsterland saddle of veal french fries with truffle mayonnaise pumpkin ~ Parmesan	EUR 28,00
Gänsebraten mit Apfel-Zwiebelfüllung Gewürzjus ~ Rotkohl im Brickteig Bratapfel ~ Kartoffelklöße in der Brotschmelze Roast goose with apple and onion filling spice jus ~ red cabbage in brick dough baked apple ~ potato dumplings	EUR 44,00

Snack

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

Bowl mit Gemüse ~ Pastinake EUR 17,00
Rotkohl Vegan
Vegetable ~ parsnip ~ red cabbage

Dessert

Kleines Nusstörtchen mit Quitteneis
Vanilleglace EUR 14,00
Hazelnutcake
with quince ice cream Vanillajus

Küchlein von der Zitrone ~ Basilikumeis EUR 14,00
Cake of bio lemon ~ basil ice-cream

Dessertvariation Wasserburg Anholt EUR 15,00

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.