

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Wintermenü:

Rembrandts Malerpalette

Ziegenkäsemousse ~ Portwein Feige ~ Apfel ~ Basilikum

Rembrandt's painter's palette

Goat Cheese ~ Port fig ~ Apple ~ Basil

**Latte Macchiato von der Petersilienwurzel
mit Trüffelklößchen**

Latte Macchiato of parsley root with truffle dumplings

Van Nahmen Pinot Noir Sorbet

Frucht Secco

Van Nahmen Pinot Noir Sorbet

fruit secco

Praline vom Ochsenchwanz und Scheiben vom Kalbsfilet

Pastinake ~ Rotkohl ~ Sellerie

Praliné of oxtail

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

Rote Bete Carpaccio mit Kichererbsen-Törtchen
Beetroot carpaccio with chickpea tartlet

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

Himbeersorbet
Raspberry sorbet

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 Fjordlachsforelle Seealgensalat ~ Sesammayonnaise Tataki of tuna and fjord trout salmon seaweed salad ~ sesame mayonnaise	EUR 21,00
Winterlicher Salat ~ Schwarze Walnüsse ~ Pilze Winter salad ~ black walnuts ~ mushrooms	EUR 16,00 vegetarisch
Latte Macchiato von der Petersilienwurzel mit Trüffelklößchen Latte Macchiato of parsley root with truffle dumplings	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
Praline vom Ochenschwanz und Scheiben vom Kalbsfilet Pastinake ~ Rotkohl ~ Sellerie Praliné of oxtail parsnip ~ red cabbage ~ celery	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
Gebratenes Skreifilet ~ Boskoop-Meerrettichsauce Rote Bete ~ geräucherter Stampf von der Laura Kartoffel Fried skreifilet ~ Boskoop horseradish sauce Beetroot ~ smoked mashed Laura potato	EUR 36,00

Snack

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

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

Kaffee

Kaffee Crème	EUR 4,00
Espresso	EUR 4,00
Espresso Macchiato	EUR 4,50
Doppelter Espresso	EUR 5,50
Doppelter Espresso Macchiato	EUR 6,00
Cappuccino	EUR 4,50
Latte Macchiato	EUR 5,00
Milchkaffee	EUR 4,50
Irish Coffee	EUR 9,80

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.