

APERITIF EMPFEHLUNG

APERITIF RECOMMENDATION

Moët Chandon 0,75 l EUR 99,00
Brut Imperial blanc

Fine de Claire Austern Stück EUR 6,00
Wakamesalat ~ Olivenöleis
Fine de claire oysters
wakame salad ~ olive oil ice cream

Caviarshots 20g
Kresse ~ Himbeerdressing EUR 39,00
Caviar shots 20g
cress ~ raspberry dressing

SAFTARRANGEMENT

JUICE RECOMMENDATION

Alkoholfrei und gesund ☺

**Korrespondierend zum Menü als Arrangement oder auch glasweise
bieten wir regionale Säfte von der Saftkelterei van Nahmen als
alkoholfreie Speisenbegleitung an.**

WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

Weißwein:

White wine:

2021er Edition 0,75 l EUR 46,00
Iphöfer Kronsberg
Sauvignon Blanc
Qualitätswein trocken
Weingut Zehntkeller
Biowein
Franken

Rotwein:

Red wine

2018er Chateau de Tiregand 0,75 l EUR 46,00
Pécharmant
AOC
Bergerac

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Frühlingsmenü:

Rembrandts Malerpalette

Ziegenkäsemousse ~ Himbeer-Chili ~ Apfel ~ Basilikum

Rembrandt's painter's palette

goat cheese mousse ~ raspberry-chilli ~ apple ~ basil

Bouillabaisse

Garnele ~ Muscheln

Fische der Saison ~ Safrankartoffeln

Bouillabaisse

shrimp ~ mussels

fish of the season ~ saffron potatoes

Champagnereis mit Fruchtsecco

von van Nahmen

Champagne ice cream with fruit secco

from van Nahmen

Filet und Bries vom Münsterländer Kalb

Mille-Feuille von Zwiebel und Paprika

Fillet and sweetbreads of Münsterland veal

Mille-feuille of onion and peppers

Duett vom Rhabarber

Mousse aus Frischkäse

vom Biohof Großbölting

Duett of rhubarb

mousse of cream cheese

Menü zum Preis von 85,00 € pro Person

Menü ohne Sorbet zum Preis von 79,00 € pro Person

Wein-arrangement 4 Gang ohne Sorbet

zum Preis von 31,00 € pro Person

Veganes Menü
Gluten & Lactosefrei

Carpaccio
Gurke ~ Urtomate ~ Avocado
Carpaccio
cucumber ~ primal tomato ~ avocado

Cappuccino von Curry und Zitronengras
Kokosschaum
Cappuccino of curry and lemongrass
coconut foam

Sorbet
Himbeere ~ van Nahmen Frucht Secco
Sorbet
raspberry ~ van Nahmen fruit secco

Pastinake in Holunderblüten geschmort
an Frühlingsrisotto
Parsnip stewed in elderflowers
with spring risotto

Crumble
Rhabarber ~ Beeren
Crumble
rhubarb ~ berries

Menü zum Preis von 76,00 € pro Person
Menü ohne Sorbet zum Preis von 69,00 € pro Person

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Calamar Marinierter Spargel ~ Bärlauchmayonnaise Carpaccio of calamari Marinated asparagus ~ Wild garlic mayonnaise		EUR 21,00
Milder Burrata Urtomaten ~ Knoblauch ~ Olivenöleis Mild burrata primeval tomatoes ~ garlic ~ olive oil ice cream		EUR 17,00 vegetarisch
Tataki von der Fjordlachsforelle Grüner Spargel ~ Ingwercreme ~ Misoeis Tataki of fjord salmon trout green asparagus ~ ginger cream ~ miso ice cream		EUR 21,00
Fine de Claire Austern Wakamesalat ~ Olivenöleis Fine de claire oysters wakame salad ~ olive oil ice cream	Stück	EUR 6,00
Caviarshots 20g Kresse ~ Himbeerdressing Caviar shots 20g cress ~ raspberry dressing		EUR 39,00

Suppen / Soups

Bouillabaisse	EUR 21,00
Garnele ~ Muscheln ~ Fische der Saison ~ Safrankartoffeln ~ Frühlingslauch	
Bouillabaisse shrimp ~ mussels ~ seasonal fish ~ saffron potatoes ~ spring onion	
Cappuccino von Curry und Zitronengras	EUR 12,00
Kokosschaum	vegan
Cappuccino of curry and lemon grass ~ coconut foam	

Hauptgerichte / Main courses

Doradenfilet	EUR 36,00
Fregula Tostata ~ Frühlingslauch ~ Oliven ~ Parmesan	
Sea bream fillet fregula tostata ~ spring onion ~ olives ~ parmesan	
Portion Niederrheinischer Spargel	EUR 29,00
Schmörkes ~ zerlassene Butter	vegetarisch
Asparagus from the Lower Rhine area	
Schmörkes (mini potatoes grilled) ~ melted butter	
mit Sauce Hollandaise	EUR 3,50
mit Kalbsfilet ca. 80 g	EUR 42,00
with veal fillet approx. 80 g	
mit gebratener Dorade ca. 80 g	EUR 40,00
with fried sea bream approx. 80 g	
mit gemischten Schinken ca. 80 g	EUR 38,00
with mixed ham approx. 80 g	
Tagliatelle	
Bärlauchpesto ~ Tomaten	EUR 24,00
Tagliatelle ~ wild garlic pesto ~ tomatoes	
auch als Vorspeise / as a starter	EUR 18,00
mit 4 gebratenen Garnelen	EUR 39,00
with 4 fried prawns	
Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken	EUR 29,00
Pommes Frites ~ Bärlauchmayonnaise ~ Rhabarber-Himbeerchuntery	
Wiener Schnitzel from the Münsterland veal loin french fries ~ wild garlic mayonnaise ~ rhubarb-raspberry chuntery	
Filet und Bries vom Münsterländer Kalb	EUR 39,00
Mille-Feuille von Zwiebel und Paprika	
Fillet and sweetbreads of Münsterland veal Mille-feuille of onion and peppers	
Frühlingsrisotto	EUR 20,00
Buntes Gemüse ~ Bärlauch	vegetarisch
Spring risotto mixed vegetables ~ wild garlic	
mit gebratener Maispouardenbrust	EUR 36,00
with roasted corn poulard breast	

Dessert

Duett vom Rhabarber	EUR 14,00
Mousse aus Frischkäse vom Biohof Großbölting Duett of rhubarb mousse of cream cheese	
Küchlein von der Biozitrone ~ Basilikum Organic lemon cake ~ basil	EUR 14,00
Dessertvariation Wasserburg Anholt	EUR 16,00
Käseauswahl mit Rhabarberchutney Variation of Cheese with rhubarbchutney	EUR 16,00

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.

Offene Weine

Weißwein

Riesling trocken

Mosel

Riesling feinherb

Mosel

Riesling fruchtsüß

Mosel

Grauburgunder trocken

Baden

Weißburgunder trocken

Baden

Chardonnay trocken

Roussillon

Rose

Spätburgunder Weißherbst

Baden

Rotwein

Spätburgunder trocken

Baden

Merlot trocken

Languedoc

Montepulciano trocken

Abruzzen

0,25l EUR 9,00

Digestif

Remy Martin VSOP	2 cl	EUR	5,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	EUR	5,00
Carlos primero - Solera Grand Reserva	2 cl	EUR	4,30
Glenfiddich Single Malt 12 Jahre	4 cl	EUR	8,50
Glenmorangie Nectar	4 cl	EUR	14,90
Geuting Single Grain Whisky	4 cl	EUR	14,50
Geuting Single Malt Whisky	4 cl	EUR	14,50
Bulleit 95 Rye	4 cl	EUR	14,50
Bulleit Bourbon	4 cl	EUR	8,50
Grappa di Poli	2 cl	EUR	6,00
Grappa di Barolo	2 cl	EUR	7,00
Schweizer Morand Framboise	2 cl		
EUR 6,50			
Schweizer Morand Abricotine	2 cl	EUR	6,50
Schweizer Morand Williamine	2 cl	EUR	6,50
Schweizer Morand Mirabelle	2 cl	EUR	6,50