

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



Besonders möchten wir empfehlen:

Frühlingsmenü:

**Cappuccino von Curry und Zitronengras
Kokosschaum**

Cappuccino of curry and lemongrass
coconut foam

**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 62,00 € pro Person

Vorspeisen / Starters

Milder Burrata

EUR 17,00

Urtomaten ~ Knoblauch ~ Olivenöleis

vegetarisch

Mild burrata

primeval tomatoes ~ garlic ~ olive oil ice cream

Tataki von der Fjordlachsforelle

EUR 21,00

Grüner Spargel ~ Ingwercreme ~ Misoeis

Tataki of fjord salmon trout

green asparagus ~ ginger cream ~ miso ice cream

Artischocke zum Dippen

EUR 18,00

Salat ~ Bärlauchmayonaise

Artichoke

Salad ~ wild garlic maynaise

Suppen / Soups

Cappuccino von Curry und Zitronengras Kokosschaum Cappuccino of curry and lemongrass coconut foam	EUR 12,00 vegan
--	---------------------------

Hauptgerichte / Main courses

Doradenfilet Fregula Tostata ~ Frühlingslauch ~ Oliven ~ Parmesan Sea bream fillet fregula tostata ~ spring onion ~ olives ~ parmesan	EUR 36,00
Portion Niederrheinischer Spargel Schmörkes ~ zerlassene Butter Asparagus from the Lower Rhine area Schmörkes (mini potatoes grilled) ~ melted butter	EUR 31,00 vegetarisch
mit Sauce Hollandaise	EUR 3,50
mit Kalbsfilet ca. 80 g with veal fillet approx. 80 g	EUR 43,00
mit gebratener Dorade ca. 80 g with fried sea bream approx. 80 g	EUR 41,00
mit gemischten Schinken ca. 80 g with mixed ham approx. 80 g	EUR 39,00

Tagliatelle Bärlauchpesto ~ Tomaten Tagliatelle ~ wild garlic pesto ~ tomatoes auch als Vorspeise / as a starter	EUR 24,00 vegetarisch
mit 4 gebratenen Garnelen with 4 fried prawns	EUR 18,00 EUR 39,00
Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Pommes Frites mit Bärlauchmayonnaise Rhabarber - Himbeerchunzey Wiener Schnitzel from the Münsterland veal loin french fries ~ wild garlic mayonnaise ~ rhubarb raspberry chunzey	EUR 29,00

Snacks

Lauchquiche mit Bärlauchmayonaise Blattsalat in Himbeervinaigrette Leek quiche with wild garlic mayonnaise Leaf salad in raspberry vinaigrette	EUR 15,00
Bocholter Landbrot mit Tomatenmarmelade Dingdenberger Käse ~ Urtomaten Bread from Bocholt with tomato jam Dingdenberg cheese ~ Original tomatoes	EUR 16,00
mit gekochtem Duroc Schinken with cooked Duroc ham	EUR 18,00

Dessert

Duett vom Rhabarber Mousse aus Frischkäse vom Biohof Großbölting Duett of rhubarb mousse of cream cheese	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.