

APERITIF EMPFEHLUNG
APERITIF RECOMMENDATION

Champagner Nikolas Feuilatte	0,75 l	86,00€
Reserve Exclusive Brut	Glas 0,10 l	14,50€
Juicy Tea Saftkellerei van Nahmen	0,75 l	33,00€
alkoholfrei	Glas 0,10 l	7,00€

WEIN- & SAFTARRANGEMENT
WINE- & JUICE RECOMMENDATION

Zum Menü als Arrangement oder auch glasweise
bieten wir korrespondierende Weine & regionale Säfte von der
Saftkellerei van Nahmen
als Speisenbegleitung an.

Weinarrangement:

3-Gang	24,00€
4-Gang	31,00€
5-Gang	40,00€

Saftarrangement:

3-Gang	16,50€
4-Gang	22,00€
5-Gang	26,00€

Alkoholfreies Arrangement:

3-Gang	20,00€
4-Gang	26,00€
5-Gang	32,00€

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



Besonders möchten wir Ihnen empfehlen:

unser
Frühlingsmenü

Kaninchenrücken in Kräutern gebacken

Kirschtomaten-Crème Brûlée

Back of rabbit, baked in herbs
Crème Brûlée of cherry tomatoes

Cappuccino von Bärlauch

Mandelschaum

Wild garlic cappuccino ~ almond foam

Duett von der Süßkartoffel

Mangochutney ~ gratinierter Ziegenkäse

Duo of sweet potatoe
mangochutney ~ gratinated goat cheese

Münsterländer Kalbsfilet ~ Frühlingslauch

Duett von Paprikapolenta

Münsterland veal fillet ~ springleek
duet of pepper-polenta

Küchlein von Rhabarber ~ Vanilleeis

Cake of rhubarb ~ vanilla ice cream

Menüpreis	EUR 105,00
Menü ohne Süßkartoffel	EUR 86,00
Menü 3-Gang	EUR 69,00

(Suppe, Hauptgang & Dessert)

6 Biere – 3 Gerichte

unsere

Beer-Time

Ziegenfrischkäse ~ Feigenmarmelade ~ Bier-Buchteln

dazu: Leffe Blonde ~ Maisel & Friends Pale Ale

Fresh goat's cheese ~ fig jam ~ beer buns

Paired with : Leffe Blonde ~ Maisel & Friends Pale Ale

Gebratene Blutwurst ~ Stielmus

(oder : Gebratene Semmelknödelscheiben mit Stielmus)

dazu : Guinness Extra Stout ~ Lausitzer Porter

Fried black pudding ~ turnip greens

(or : pan-fried bread dumpling slices ~ turnip greens)

Paired with : Guinness Extra Stout ~ Lausitzer Porter

Münsterländer Kalbsragout ~ in Bier confierte Kartoffel

dazu : Benediktiner Hell ~ Pinkus Bio Special

Münsterland veal ragout ~ potatoes confit in beer

Paired with : Benediktiner Hell ~ Pinkus Bio Special

Menüpreis

EUR 49,00

Gerne reichen wir unsere
Getränkekarte mit alkoholfreien Alternativen

Beispiele für Ihre alkoholfreie Begleitung

Verjus Spritz	0,15L	EUR 5,00
5cl Verjus vom Weingut Prinz Salm Sprudelwasser~Rosmarin~Eis		
Riesling	0,75L	EUR 48,00
Weingut Kallfelz Mosel		
Cold brew tea trifft Saft	0,15L	EUR 6,00
Ronnefeldts Herbs Ginger~Holundersaft		

Vorspeisen / Starters

Kaninchenrücken in Kräutern gebacken EUR 22,00

Kirschtomaten-Crème Brûlée

Back of rabbit, baked in herbs
Crème Brûlée of cherry tomatoes

Tatar von Wurzelgemüse ~ Steinkräutersaitling EUR 19,00 

Vadouvancreme ~ Rote Bete Sorbet

Root vegetable tartare ~ king oyster mushroom ~
vadouvan cream ~ beetroot sorbet

mit gebratener Jakobsmuschel zzgl. EUR 6,00

with fried scallop

Tataki von Fjordlachsforelle EUR 23,00

Quinoasalat ~ Bärlauchpesto

Tataki of salmontrout
quinoasalad ~ wild garlic pesto

Cappuccino von Bärlauch ~ Mandelschaum EUR 13,00 

Wild garlic cappuccino ~ almond foam

Süppchen von Erbsen ~ Minzschaum EUR 13,00 

Soup of pea ~ mint foam

mit gebratener Garnele zzgl. EUR 3,00

with fried prawn

Zwischengerichte

Tagliatelle ~ wilder Brokkoli EUR 18,00

Bärlauchpesto 

Tagliatelle ~ wild broccoli ~ wild garlic pesto

als Hauptgang EUR 26,00 

as a maincourse

Rhabarbersorbet

Sorbet made from rhubarb EUR 7,00 



= Vegan



= Vegetarisch

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Hauptgerichte / Main courses

Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalb EUR 33,00
Kartoffelkräuterstampf ~ Blattsalat ~ Preiselbeeren
Wiener schnitzel from the Münsterlands veal
mashed potatoes with herbs ~ salad ~ cranberrys

Gebratenes Doradenfilet EUR 41,00
Kartoffelkräuterstampf ~ geschmorte Pastinake
Fillet of seabream
mashed potatoes with herbs ~ braised parsnips

Münsterländer Kalbsfilet ~ Frühlingslauch EUR 44,00
Duett von Paprikapolenta
Münsterland veal fillet ~ springleek
duet of pepper-polenta

Duett von der Süßkartoffel EUR 28,00 
Mangochutney ~ gratinierter Ziegenkäse
Duo of sweet potatoe
mangochutney ~ gratinated goat cheese
mit gebratenem Rotbarschfilet zzgl. EUR 10,00
with red drum

T-Bone Steak Dry Aged ca. 550 g EUR 81,00
Karottengemüse ~ Thymiangratin für 2 Pers. EUR 89,00
T-bone Steak Dry Aged
carrot vegetables ~ thyme gratin

Gebratenes Rotbarschfilet EUR 29,00
Bärlauchrisotto ~ Orangentomaten
Fillet of red drum
wild garlic-risotto ~ orange-tomatoes






= Vegan



= Vegetarisch

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Dessert

Karamellierte Kokoscreme mit Rhabarbersorbet Caramelised coconut cream with sorbet of rhubarb	EUR 10,00	
Dessertvariation Wasserburg Anholt Dessertvariation Wasserburg Anholt	EUR 18,00	
Küchlein von Rhabarber ~ Vanilleeis Cake of rhubarb ~ vanilla ice cream	EUR 16,00	
Drei Kugeln hausgemachtes Eis und Sorbet Three scopes of homemade icecream and sorbet	EUR 12,00	
Feine Käseauswahl vom Wagen Selection of cheese	EUR 18,00	

Kaffee und Digestiv

Kaffee crème		EUR 4,00
Espresso		EUR 4,00
Cappuccino		EUR 4,50
Geutings Single Malt	4cl	EUR 14,90
Glenfiddich 18 Jahre	4cl	EUR 16,90
Feinbrennerei Sasse Williams	2cl	EUR 5,50
Hennessy VSOP	2cl	EUR 9,00

Gerne reichen wir Ihnen unsere Getränkekarte.

 = Vegan  = Vegetarisch

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Besuchen Sie unseren Onlineshop
und entdecken Sie unsere Angebote

*Teatime
*Beertime

