



## Sommermenü

**Tatar vom Lachs**  
**gebratene Jakobsmuschel ~ marinierte Radieschen**  
Salmon tartare  
fried scallop ~ marinated radishes

\*\*\*

**Cappuccino von Karotte und Ingwer**  
**mit gebratener Garnele**  
Cappuccino of carrot and ginger  
with fried prawn

\*\*\*

**Perlhuhnbrust**  
**Grillgemüse ~ Auberginencreme**  
Guinea fowl breast  
grilled vegetables ~ aubergine cream

\*\*\*

**Zitronentarte**  
**Basilikumeis ~ Himbeerschaum**  
Lemon tart ~ basil ice cream ~ raspberry foam

**Menüpreis EUR 85,00**  
**Menü ohne Suppe EUR 72,00**

**Speisekarte des Restaurant „Wasserpavillon“**  
Folgende Speisen können Sie á la carte wählen

**Von Dienstag bis Samstag und an Feiertagen**  
**Abendessen 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr**  
**Sonntagabends und Montagabends bieten wir ausschließlich ein Menü an**

**~ Vorspeisen ~**  
Starters

<b>Burrata mit Urtomaten</b> <b>Olivenöleis ~ Pesto</b> Burrata with tomatoes Olive oil ice cream ~ pesto	<b>EUR 19,00</b> vegetarisch
<b>Tatar vom Lachs</b> <b>gebratene Jakobsmuschel ~ marinierte Radieschen</b> Salmon tartare fried scallop ~ marinated radishes	<b>EUR 22,00</b>
<b>Picknick-Wasserburg</b> <b>Ziegenkäsemousse ~ Lachstatar</b> <b>Carpaccio vom Kalbsfilet mit Oliven ~ Tataki vom Lachs</b> <b>Lauchquiche</b> Wasserburg picnic goat's cheese mousse ~ salmon tartare carpaccio of veal fillet with olives ~ salmon tataki leek quiche	<b>EUR 24,00</b>



~ **Suppen und Zwischengerichte** ~  
Soups and snacks

<b>Cappuccino von Karotte und Ingwer mit gebratener Garnele</b> Cappuccino of carrot and ginger with fried prawn	<b>EUR 15,00</b>
<b>Tagliatelle mit Pfifferlingen und Sommertrüffeln</b> Tagliatelle with chanterelles and summer truffle	<b>EUR 23,00</b> vegetarisch
<b>auch als Hauptgang / as a main course</b>	<b>EUR 33,00</b>

~ **Hauptgänge** ~  
Main courses

<b>Lammrücken mit jungen Wiesenkräutern überbacken Kartoffelbiskuit ~ bunter Blumenkohl ~ Mohnschmelze</b> Saddle of lamb au gratin with young meadow herbs potato sponge cake ~ colourful cauliflower ~ poppy seed melt	<b>EUR 39,00</b>
<b>Gebratenes Doradenfilet grüner Spargel ~ Süßkartoffelpüree</b> Roasted gilthead fillet green asparagus ~ sweet potato puree	<b>EUR 35,00</b>
<b>Perlhuhnbrust Grillgemüse ~ Auberginencreme</b> Guinea fowl breast grilled vegetables ~ aubergine cream	<b>EUR 37,00</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Kartoffel-Nektarinensalat ~ Basilikummayonnaise</b> Wiener Schnitzel from the Münsterland veal saddle potato and nectarine salad ~ basil mayonnaise	<b>EUR 32,00</b>
<b>Kalbsfilet mit Bries Pfifferlingrisotto ~ Orangentomaten</b> Veal fillet with sweetbreads chanterelle risotto ~ orange tomatoes	<b>EUR 37,00</b>

~ **Dessert** ~

<b>Käseauswahl vom Wagen</b> Cheese selection from the trolley	<b>EUR 18,00</b>
<b>Dessertvariation Wasserburg Anholt</b> Dessert variation Wasserburg Anholt	<b>EUR 17,00</b>
<b>Zitronentarte ~ Basilikumeis ~ Himbeerschaum</b> Lemon tart ~ basil ice cream ~ raspberry foam	<b>EUR 15,00</b>