



Restaurant "Wasserpavillon"

**Mittagskarte von Dienstags bis Freitags
von 13:00 Uhr bis 16:30 Uhr**

~ Vorspeisen ~

Burrata ~Tomaten ~Olivenöleis ~Bärlauchpesto Burrata with tomatoes ~oliveoil ice cream ~wild garlic pesto	EUR 19,00
Cappuccino von Zitronengras und Curry Cappuccino of lemongrass and curry	EUR 12,00
Tagliatelle mit Frühlingstrüffel ~Lauchzwiebeln Tagliatelle with spring truffel ~leek onions auch als Hauptgang as a main course	EUR 23,00 vegetarisch EUR 31,00
Vier Stangen Münsterländer Spargel ~Bärlauch ~ Creme fraîche ~Belper Knolle Four stalks of "Münsterländer" asparagus ~wild garlic ~Creme fraîche ~"Belper Knolle"	EUR 22,00 vegetarisch

~ Hauptgerichte ~

Blattsalat und Urtomaten mit gebratener Maispouardenbrust ~ Schmörkes Leaf lettuce and primeval tomatoes with roasted corn poulard breast ~ Schmörkes	EUR 26,00
Kalbszunge in Trüffelcremesauce Kartoffelstampf ~ Blattsalat in Himbeevinaigrette Veal tongue in Trufflesauce mashed Potatoes ~ Leaf lettuce in raspberry vinaigrette	EUR 25,00
Portion Münsterländer Spargel ~Schmörkes ~zerlassene Butter Asparagus from Münsterland ~Schmörkes (mini potatoes grilled) ~melted butter	EUR 33,00 vegetarisch
mit Sauce Hollandaise with hollandaise sauce mit Kalbsfilet ca. 80g with veal fillet approx. 80g mit gebratenem Doradenfilet ca. 80g with fried sea bream approx. 80g mit Parmaschinken ca. 80g with ham of Parma approx. 80g	EUR 3,50 EUR 45,00 EUR 43,00 EUR 41,00
Lauchquiche mit Blattsalaten in Himbeervinaigrette Leek quiche with leaf lettuce in raspberry vinaigrette	EUR 18,00
Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken Pommes Frites ~Bärlauchmayonnaise ~Preiselbeeren Wiener Schnitzel from saddle of „Münsterland“ veal ~french fries ~ wild garlic mayonnaise ~cranberries	EUR 32,00
~ Dessert ~	
Eine große Nocke hausgemachtes Himbeersorbet A large scoop of homemade raspberry sorbet	EUR 6,00
Zitronentarte ~Basilikumeis ~Rhabarberschaum Lemon tart ~ basil ice cream ~rhubarb foam	EUR 15,00