

### APERITIF EMPFEHLUNG

APERITIF RECOMMENDATION

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

**Caviarshot 20g**  
**Kresse ~ Himbeerdressing** EUR 39,00  
Caviar shot 20g  
cress ~ raspberry dressing

### SAFTARRANGEMENT

JUICE RECOMMENDATION

Alkoholfrei und gesund 😊

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

### WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

#### Weißwein:

White wine:

**2021 Grauer Burgunder** 0,75 l EUR 38,00  
trocken  
Weingut Freiherr von Gleichenstein

#### Rotwein:

Red wine

**2007 Château Ormes de Pez** 0,75 l EUR 84,00  
Saint-Estephe

**Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.**

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



**Besonders möchten wir empfehlen:**

**Sommermenü:**

**Getreidesalat**

**Eingelegte Pfirsiche ~ Jacobsmuschel ~ Heumilcheis**

Salad of grains

Pickled peaches ~ Scallop ~ Haymilk ice cream

\*\*\*

**Cappuccino von Zitronengras und Curry  
mit Kokosschaum**

Cappuccino of lemongrass and curry  
with coconut foam

\*\*\*

**Gebratener Zander**

**Paprika ~ Oliven ~ grüner Spargel**

Roasted pike perch

Peppers ~ Olives ~ Green asparagus

\*\*\*

**Lammrücken**

**Bohnen ~ Speck ~ mediterrane Kartoffelbällchen**

Rack of lamb

Beans ~ Bacon ~ Mediterranean potato dumplings

\*\*\*

**Mango-Vanilletörtchen**

**Ananas-Basilikumsorbet**

Mango vanilla tartlet

Pineapple basil sorbet

**Menü zum Preis von 95,00 € pro Person**

**Menü ohne Zander zum Preis von 79,00 € pro Person**

**Wein-Arrangement 4 Gang ohne Zander  
zum Preis von 31,00 € pro Person**

**Veganes Menü**  
**Gluten & Lactosefrei**

**Sommertomaten ~ Wassermelone ~ Kräutersalat**

Summer tomatoes ~ Watermelon ~ herb salad

\*\*\*

**Cappuccino von Zitronengras und Curry  
mit Kokosschaum**

Cappuccino of lemongrass and curry  
with coconut foam

\*\*\*

**Wilder Blumenkohl**

**Zitronen-Chilipolenta ~ Mohnschmelze**

Wild Cauliflower  
Lemon Chilli Polenta ~ Poppy Seed Melt

\*\*\*

**Dreierlei Sorbets**

Three kinds of sorbets

**Menü zum Preis von 64,00 € pro Person**

**Vorspeisen / Starters**

**Milder Burrata**

**EUR 19,00**

**Sommertomaten ~ Wassermelone ~ Olivenöleis**

vegetarisch

Mild burrata

Summer tomatoes ~ water melon ~ olive oil ice cream

**Getreidesalat**

**EUR 22,00**

**Eingelegte Pfirsiche ~ Jacobsmuschel ~ Heumilcheis**

Salad of grains

Pickled peaches ~ Scallop ~ Haymilk ice cream

**Kalbstaafelspitz**

**EUR 22,00**

**Sommertrüffel ~ Pfifferlinge**

Veal tip

Summer truffle ~ Chanterelles

**Caviarshot 20g**

**Kresse ~ Himbeerdressing**

**EUR 39,00**

Caviar shot 20g

crress ~ raspberry dressing

## Suppen und Zwischengänge/ Soups and interim courses

**Zweierlei von der Gazpacho** EUR 14,00

**Tapiokacracker ~ Paprikaeis ~ Garnele**

Two kinds of gazpacho

Tapioca crackers ~ paprika ice cream ~ prawn

**Creme von Zuckerschoten** EUR 14,00

**Minzpesto ~ Ochschwanzpraline**

Cream of sugar snap peas

Mint pesto ~ Oxtail praline

**Gebratener Zander** EUR 19,00

**Paprika ~ Oliven ~ grüner Spargel**

Fried pike perch

Peppers ~ Olives ~ Green asparagus

**Tagliatelle mit Sommertrüffel** EUR 22,00

**Wachtelei ~ Champignons**

Tagliatelle with summer truffle

Quail egg ~ Mushrooms

**auch als Hauptgericht/ as a main course**

EUR 28,00

## Hauptgerichte / Main courses

**Gebratenes Welsfilet** EUR 35,00

**Wilder Blumenkohl ~ Zitronen-Chilipolenta ~ Mohnschmelze**

Fried Catfish fillet

Wild Cauliflower ~ Lemon Chilli Polenta ~ Poppy Seed Butter

**Wiener Schnitzel vom Münsterländer Kalbsrücken** EUR 29,00

**Kartoffel-Gurkensalat ~ Pfeffer-Preiselbeeren**

Wiener Schnitzel of Münsterland veal loin

Potato and cucumber salad ~ Pepper-cranberries

**Gebratener Adlerfisch** EUR 38,00

**Variationen vom Mais ~ Senfsauce**

Fried eagle fish

Variations of corn ~ mustard sauce

**Schwarzes Tintenfischrisotto** EUR 47,00

**Riesengarnele ~ eingelegte Kohlrabi ~ Algenpesto**

Black squid risotto

Prawn ~ Pickled kohlrabi ~ Seaweed pesto

**Lammrücken** EUR 38,00

**Bohnen ~ Speck ~ mediterrane Kartoffelbällchen**

Saddle of lamb

Beans ~ Bacon ~ Mediterranean potato balls

**Münsterländer Kalbsfilet und Zunge** EUR 35,00

**Currylinsen ~ Nektarinen ~ Pfifferlingsknödel**

Münsterland veal fillet and tongue

Curried lentils ~ Nectarines ~ Chanterelle dumplings

## Dessert

<b>Schwarzwälder Kirschtorte Wasserburg Anholt</b> Black Forest Cake Wasserburg Anholt	<b>EUR 14,00</b>
<b>Mango-Vanilletörtchen</b> <b>Ananas-Basilikumsorbet</b> Mango vanilla tartlet Pineapple basil sorbet	<b>EUR 13,00</b>
<b>Dessert Wasserburg Anholt</b>	<b>EUR 15,00</b>
<b>Käseauswahl mit Pfeffer-Preiselbeeren</b> Selection with pepper-cranberries	<b>EUR 16,00</b>

## Kaffee

<b>Kaffee Crème</b>	EUR 4,00
<b>Espresso</b>	EUR 4,00
<b>Espresso Macchiato</b>	EUR 4,50
<b>Doppelter Espresso</b>	EUR 5,50
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	EUR 6,00
<b>Cappuccino</b>	EUR 4,50
<b>Latte Macchiato</b>	EUR 5,00
<b>Milchkaffee</b>	EUR 4,50
<b>Irish Coffee</b>	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.