

APERITIF MIT ALKOHOLO

Bitter-Orangen-Sekt	Glas	6,30 €
J. Oppmann Gold Sekt Brut	Glas	5,50 €
Gin Tonic Hendrick's mit Thomas Henry Tonic Water	4 cl	10,80 €
BELSAZAR Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €
BELSAZAR Vermouth dry	5 cl	6,00 €
BELSAZAR Vermouth White	5 cl	6,50 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Martini Florale Spritz	Glas	6,50 €
Monin Bitter mit Orangensaft	Glas	6,00 €
Limetten-Minzlimonade	Glas	6,00 €

OFFENE WEINE Soweit nicht anders vermerkt sind alle Weine geschwelfelt

2022 Silvaner Weingut Sitzius Nahe	0,2 L	8,50 €
2022 Grauer Burgunder Hedesheimer Hof Rheinhessen	0,2 l	9,00 €
2021 Lugana DOC Don Lorenzo Venetien / Gardasee Italien	0,2 l	11,00 €
2022 Rosado Bodega Son Campaner Mallorca Spanien	0,2 l	9,00 €
2022 Merlot IGT Cavazza Venetien Italien	0,2 l	9,00 €
2022 Anciens Temps Cabernet Sauvignon und Syrah Réunis de Cébazan Languedoc Frankreich	0,2 l	9,00 €

DESSERT

Himbeersorbet mit verschiedenen Beeren und Riesling Sekt aufgefüllt		12,50 €
Grießklößchen mit Erdbeer-Rhabarber Mandelknusper und Vanilleeis		12,50 €
Affogato al caffè Vanilleeis im Espresso ertrunken		7,00 €
Crème Brûlée mit verschiedenen Beeren Pochierte Vanillecreme mit Zucker überkrustet		9,50 €
Kokos-Panna Cotta mit Mangosoße und Mandelknusper		11,00 €

ZUM DESSERT

Lichtspiel „Hölle“ Huxelrebe Beerenauslese Gysler Rheinhessen	5 cl	6,00 €
Royal Oporto Roter Portwein 10 Jahre Barrique	5 cl	6,00 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Mayonnaise und Ketchup		12,00 €
Butternudeln mit Gemüse garnitur		8,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites		10,70 €
Kleiner Salat		8,00 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße und bunten Streuseln		5,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Herbst- und Winterprogramm 2024

Samstag, 2. November Beginn 18:30 Uhr Einlass ab 18 Uhr

Lesung mit dem Berliner Autor / Lesebühnenaktivist und Weddinger Brauseboy Thilo Bock
Wir freuen uns sehr, dass Thilo Bock erneut eine Lesung, mit 3-Gang-Menü von Franz Spieker,
bei uns im Blumenzimmer hält.

Sicher wird er wieder einiges über Speisen und das Leben zu erzählen haben.

Sonntag, 3. November

Senne-Wanderung mit Peter Rütter, Leiter der biologischen Station Paderborner Land
Treffen um 14:30 Uhr Ort und Wanderziel werden zeitnah bekannt gegeben

Samstag, 9. November ab 17 Uhr und Sonntag, 10. November mittags und abends

3-Gang-Menü mit Freiland-Gänsen vom Hof Baumhöver in St. Vit

Traditionelles St. Martin-Gänse-Essen, Gans vor den Gästen tranchiert

Jeweils Donnerstags ab 17 Uhr

14. November, 21. November, 5. Dezember, 12. Dezember, 19. Dezember

3-Gang-Menü mit Freiland-Ente vom Hof Baumhöver in St. Vit

Traditionelles Enten-Essen, Enten vor den Gästen tranchiert

Donnerstag, 28. November ab 17 Uhr

Thanksgiving Traditionelles Truthahn-Essen, Truthahn von den Gästen tranchiert

Winterliches Buffet Beginn 19 Uhr, Eintreffen der Gäste ab 18:30 Uhr

Freitag, 29. November

Samstag, 30. November

Freitag, 6. Dezember

Samstag, 7. Dezember

Freitag, 13. Dezember

Samstag, 14. Dezember

Freitag, 20. Dezember

Samstag, 21. Dezember

Küchenparty

Mittwoch 4. Dezember und Mittwoch, 11. Dezember

Beginn 19 Uhr, Eintreffen der Gäste ab 18:30 Uhr

Heilig Abend, Dienstag, 24. Dezember geschlossen

Mittwoch, 25. Dezember, 1. Weihnachtsfeiertag

Donnerstag, 26. Dezember, 2. Weihnachtsfeiertag

jeweils 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Abends geschlossen

Mittags-Menü mit gemeinsamer Suppe und Dessert, verschiedene Hauptgänge zur Wahl

Silvester, 31. Dezember Silvester-Menü

18:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Eintreffen der Gäste ab 18 Uhr

Neujahr geschlossen

Weitere Termine, wie italienischer Weinabend mit David und Martino Porcelli
werden zeitnah bekannt gegeben

Bitte reservieren Sie für alle Veranstaltungen rechtzeitig.

Gerne können Sie bei uns Gutscheine für unsere Veranstaltungen kaufen

Was Sie auch wissen sollten:

Senne Original - die Regionalmarke der Senne - ist eine Initiative zur Stärkung landwirtschaftlicher Produkte - aus der Region für die Region. Ziel ist, den Verbrauchern gesunde und garantiert regional erzeugte und verarbeitete Produkte anzubieten. Die Produkte von Senne Original sind ein Beitrag zum Erhalt der regionalen Landwirtschaft und zum Schutz der heimischen Kulturlandschaft.



Ebenso sind wir Unterstützer von Slow-Food, das ist eine weltweite Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Sie fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Ebenso bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.



Slow Food®
Deutschland

Auch sind wir Mitglied bei westfälisch genießen, dies ist ein Gütezeichen für Restaurants, die es verstehen, die kulinarische Tradition Westfalens in Küche und Ambiente umzusetzen - kreativ angepasst an die Ansprüche und Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit.

