

## APERITIF MIT ALKOHOL

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	4,70 €
Pink Ginger-Sprizz Grapefruit, Limoncello, Spicy Ginger, Riesling Sekt	0,2l	6,70 €
Granatapfel Sekt Granatapfel, Cointreau, Martini, Riesling Sekt	0,2l	5,30 €
Gin Tonic	2cl	7,00 €
Hendrick's mit Thomas Henry Tonic Water	4cl	9,50 €
Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water	2cl	6,00 €
	4cl	8,50 €

## BELSAZAR

KREUZBERG TRIFFT SCHWARZWALD

Schwarzwald: der Ort, an dem Berliner Kreativität und Lebensfreude mit dem Geschmack ausgewählter, natürlicher Weine und Gewürze zu einem einzigartigen Vermuth verschmilzt. In Berlin geboren, beste Weine vom Kaiserstuhl und Markgräfler Land, raffinierte Auswahl an Kräutern und Gewürzen, veredelt mit Obstbränden von Schladerer

Vermouth dry	5 cl	5,00 €
Vermouth White	5 cl	6,50 €
Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €
NOILLY PRAT AMBRÉ Fruchtig, würziger leicht süßlicher Vermouth aus Frankreich	5 cl	5,90 €

## APERITIF ALKOHOLFREI

Brombeer Russian Wild Berry-Limonade	0,2l	5,20 €
Limetten-Minzlimonade	0,2l	5,20 €
Bitter Monin mit Orangensaft	0,2l	5,20 €

## WEISSWEIN/ ROSE

2017 Weißer Burgunder traditionell	0,2l	7,60 €
Bioweingut Helde Kaiserstuhl Baden	0,1l	3,80 €
2016 Heimatebe Müller Thurgau	0,2l	7,20 €
Weingut Schreiber Pfalz	0,1l	3,60 €
2016 Böchinger Rosenkranz Grünfränkisch trocken	0,2l	10,20 €
Bioweingut Sauer Pfalz	0,1l	5,60 €

## ROTWEIN

2016 L'Enolaco Terre Siciliane Nero d'Avola Sicilia IGP	0,2l	7,00 €
Arini Sizilien Italien	0,1l	3,50 €
2014 Pinotage Widowmaker	0,2l	10,50 €
Môreson Franschoek Südafrika	0,1	5,80 €

Soweit nicht anders vermerkt, sind alle Weine geschwefelt

## VORSPEISEN

Dünn aufgeschnittener Schweinebauch, sous vide gegart und lauwarm serviert, mit gebratener Garnele, Chili-Mayonnaise und Feldsalat	12,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gehobeltem Parmesan und gebratenen Shiitake	14,00 €
In Brickteig gebackener Ziegenfrischkäse auf Rauke mit Papaya-Chutney und gerösteten Pinienkernen	10,50 €
Hausgebeizte Lachsforelle aus der Emsaue auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Crème und Feldsalat	12,50 €
Rote Beete Salat auf Rauke mit Ziegenfrischkäse, Minze und gerösteten Pinienkernen	10,50 €
Spiekers leckere Tapas Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl Carpaccio vom Rind mit geraspelttem Parmesan und Pinienkernen Ziegenfrischkäse, im Brickteig gebacken, mit Quitten-Chutney auf Blattsalat Garnele auf Wirsing in Ingwerrahm	14,50 €

## SUPPEN

Pastinakencremesuppe mit Blutwurstpraline	6,50 €
Westfälische Hochzeitssuppe Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	7,00 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

## PASTA ODER VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, mit Süßkartoffel gefüllt, auf Wirsing in Ingwer-Rahm und Salbei-Nussbutter	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €
Waldpilz-Risotto, mit Parmesan verfeinert, Zuckerschoten und gebratenen Pilzen	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €

## FISCH

Filet vom Kabeljau, sous vide gegart, auf Belugalinsen mit Pommery-Senfsoße und Kartoffelpüree	23,00 €
Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue, auf der Haut kross gebraten, auf schwarzes Risotto mit Safransoße und gepulverten Dicken Bohnen	22,00 €

## HAUPTGERICHTE

Kleines Gericht: Gebratene Entenleber von der Freilandente auf Süßkartoffelpüree mit Wurzelgemüse und Feldsalat	14,00 €
Neuseeländisches Rinderfilet, rosa gebraten, auf Belugalinsen mit Rotweinsauce und Pellkartoffeln	29,00 €
Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter auf Rucola und mediterranem Gemüse-Gröstl mit gerösteten Rosmarin-Pellkartoffeln und gebratenen Champignons	15,50 €
In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen auf Rahmwirsing mit Gewürzsoße und Kartoffelpüree	21,00 €
Flugentenbrust, rosa gebraten, auf Spitzkohl in Ingwerrahm, mit Portweinsauce und Mohn-Schupfnudeln	24,00 €
Paderborner Maispoulardenbrust auf Waldpilz-Risotto mit Portweinsauce und Zuckerschoten	21,00 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

## DESSERT

Tirami Su mit karamellisierter Feige	7,50 €
Dessertvariation in kleinen Gläschen Schokoladenküchlein – Pflaumensorbet – Crème Brûlée	9,50 €
LE CAFÉ GOURMAND Espresso, Crème Brûlée, Dessertwein 2013 LICHTSPIEL „vum Helle“ 2cl	8,50 €
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis, im Espresso ertrunken	4,50 €
Crème Brûlée Pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker überkrustet	6,50 €
Schokoladenküchlein, von der Callebaut-Schokolade, mit flüssigem Kern, Vanilleeis und süßem Schmand	8,50 €
Mohnmousse mit Mandelkuchen und Zwetschgenröster	7,50 €
Hausgemachtes Birnensorbet mit Rieslingsekt aufgefüllt	4,50 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

## PORTWEIN

Royal Oporto, 10 Jahre alter Tawny Portwein aus dem Holzfass vom weltweit renommierten Portweinhaus Real Companhia Velha	5 cl	5,00 €
---	------	--------

## WEIN ZUM DESSERT

LICHTSPIEL „vum Helle“ Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim	5 cl	5,30 €
--	------	--------

## KAFFEE

alle Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Kaffee crème	2,30 €
Espresso	2,30 €
Altewischers (Verl) koffeinfreier Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Mayonnaise und Ketchup	7,50 €
Nudeln mit Schinkenrahmsoße und Gemüse garnitur	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	6,50 €
Kleiner Salat	5,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße	2,70 €

### 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.

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.