APERITIF MIT ALKOHOL

Rhabarber-Thymian-Sekt	Glas	6,50 €
J. Oppmann Gold Sekt Brut	Glas	5,60 €
Gin Tonic Hendrick's mit Thomas Henry Tonic Water	4 cl	11,00 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Grapefruit- Rosmarin Limonade	Glas	6,60 €
Brombeer Wild Berry-Limonade	Glas	6,60 €
Limette-Minzlimonade	Glas	6,60 €
Martini Florale Spritz alkoholfreier, weißer Martini mit Tonic Water	Glas	6,60 €
Monin Bitter mit Orangensaft	Glas	6,50 €

WEINE

2024 Grauer Burgunder Hedesheimer Hof Rheinhessen	0,15 l	7,50 €
2023 MAXIMILIAN QbA Cuvée trocken Rebsorten Müller-Thurgau und Bacchus Weingut Reiss Franken	0,15 l	8,00 €
2023 Lugana DOC Don Lorenzo della Grillaia Sirmione Gardasee Italien	0,15 l	10,50 €
2023 Rose (Spätburgundertraube) trocken Gutswein VDP-Weingut Kruger Rumpf nahe	0,15 l	9,00 €
2019 Château Galau AC Côtes de Bourg Merlot und Cabernet Sauvignon Bordeaux Frankreich	0,15 l	9,50 €
2020 Aglianico Del Taburno DOCG Torre Varano Kampanien Italien Beste Rebsorte Süditaliens, höchste Qualitätsstufe Pflaume, Schokolade und dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeere, Schattenmorellen und Cranberries	0,15 l	10,50 €

Soweit nicht anders vermerkt sind alle Weine geschwelfelt

SUPPE

Franz Spiekers Fischsuppe mit Lachsforelle und Garnele in Krustentierfond	14,00 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croûtons (Spargel vom Hof Großewächter)	9,50 €

VORSPEISEN

Roh marinierter Fenchelsalat mit Limettendressing, mildem Ziegenfrischkäse, Datteln und dreierlei gerösteten Nüssen	17,00 €
Tatar von der Hövelrieger Lachsforelle auf Kartoffelrösti mit Schmand und Frühlingssalaten	18,00 €
Gebratener grüner Spargel mit Büffel-Mozzarella und Frühlingssalaten	17,00 €
Hauchdünn aufgeschnittene Kalbszunge, lauwarm serviert, mit einer Bärlauch-Vinaigrette	18,00 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Serviettenklöße mit Waldpilzen in Rahm und grünem Gemüse		19,00 €
Hausgemachte Ravioli, mit Sellerie gefüllt, auf Spitzkohl mit Salbei-Nussbutter und grünem Gemüse		21,00 €
Filet von der Hövelrieger Lachsforelle, auf der Haut kross gebraten, auf schwarzem Risotto, Safransoße und grünem Gemüse		29,00 €
Kartoffel-Spinatgnocchi mit gebratenem grünem Spargel und Parmesansoße		21,00 €
Mit Paderborner Maispoulardenbrust (Kikok)		28,00 €
Spargel vom Hof Große Wächter, 500 g, mit zerlassener Butter und Butterkartoffeln		25,00 €
dazu 2 kleine Schweineschnitzel	plus	4,00 €
“Spiekers leckere Zitronenschnitzel“ Zwei panierte Schweineschnitzel auf Rucola und Spitzkohl in Bärlauchrahm mit Kartoffelgratin		24,00 €
Lammhüfte, rosa gebraten, mit Zitronenabrieb und Rosmarin überkrustet, auf Speckbohnen mit Rotweinsoße und Kartoffelgratin		28,00 €
Tafelspitz mit einer Meerrettichsoße, roter Beete und Butterkartoffeln		26,00 €

DESSERT

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet mit Erdbeeren, Blaubeeren und Rieslingsekt aufgefüllt	9,00 €
Luftig leichter Rhabarber Cheesecake mit Erdbeer-Rhabarber und Erdbeer-Meringue	10,50 €
Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	7,00 €
Crème Brûlée mit Himbeeren und Blaubeeren Pochierte Vanillecreme mit Zucker überkrustet	9,50 €

ZUM DESSERT

Lichtspiel „Hölle“ Dessertwein
Huxelrebe Beerenauslese Gysler Rheinhessen 5 cl 6,00 €
Wärme durchströmt das Herz, wenn sich diese Auslese öffnet. Die Huxelrebe ist hier, in Rheinhessen, seit jeher beheimatet, sie fühlt sich wohl und schenkt uns ihre ganze Fülle an goldgelben Reflexen, einem feinen Süß-Säure-Spiel und einer betörenden Frucht.

Royal Oporto Roter Portwein 10 Jahre Barrique 5 cl 6,00 €
Portweinhaus Real Companhia Velha Portugal
Der Royal Oporto 10 Years zeichnet sich durch einen lorbeerfarbenen Topaston und ein harmonisches und elegantes Bukett aus, das für die Reifung in Eichenfässern charakteristisch ist, mit Noten von Gewürzen und Nüssen.

KINDERGERICHTE

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

KAFFEE

Tasse Kaffee Creme	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Cappuccino	3,70 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team!

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.