

APERITIF-EMPFEHLUNG

Herbstapéritif 0,101 € 6

Druffler Pflaumenlikör / Appelbaum´s Hausmarke

CHAMPAGNER Nicolas Feuillatte 0,101 € 14,5

In ein strohgelbes Kleid mit silbernen Reflexen gehüllt, zeigt der Grand Reserve Brut von der Maison Nicolas Feuillatte seine ganze Raffinesse und Charakterstärke. Florale Noten kann man ebenso erahnen wie Nuancen von Karamell, Nüssen, und Honig. Die feine Perlage ist eine Augenweide. Das Haus Nicolas Feuillatte ist eines der großen Häuser in der Champagne.

Appléritif – der alkoholfreie Genuss € 5

Alkoholfreier Apfel-Prosecco

BESONDERE GETRÄNKE

APL Gin -Haus-Eigenmarke 4 cl € 7

Unser eigens für unser Haus hergestellter Gin besticht durch die zarte Apfelnote. Ein fruchtig frischer Duft und der milde Geschmack machen diesen Gin einzigartig.

... als Gin-Tonic + € 3,5

mit Thomas Henry 0,2l

Hohenfelder Dunkel vom Fass 0,301 € 3,2

Edel leuchtend wie Bernstein, dabei mild-süffig und aromatisch im Geschmack. Angelehnt an die Originalrezeptur des Brauereigründers, glänzt diese Bierspezialität durch dunkel gedarrtes Röstmalz.

Bionade 0,331 € 3,8

Die Bionade Holunder ist der biologische Drink zum Wohlfühlen. Denn das köstliche Erfrischungsgetränk besteht aus Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau und kann deswegen ganz unbeschwert genossen werden. Der süß-herbe Geschmack von Holunderbeeren belebt Ihre Sinne und vervollständigt die anregende Spezialität.

AUSZUG AUS DER WEINKARTE

2020, Silvaner, trocken 0,21 € 7,5

Weingut Schwane, Volkach, Franken

Sommeräpfel in der Nase, saftig und frisch am Gaumen mit zarten, animierend herben Noten.

2020, Pinot Bianco, Alto Adige DOC 0,21 € 8

Weingut Dürer Weg, Südtirol, Italien

Schöne Aromaspuren von saftigen Äpfeln, Pfirsichen und Aprikosen.

Frischer und delikater Geschmack mit einem langanhaltenden Nachklang.

2018, Spätburgunder Rotwein, trocken 0,21 € 7,5

Weingut Sonnenhof, Vaihingen-Gündelbach, Württemberg

In der Nase erinnert der Wein an Erdbeeren und Nelken mit etwas Leder.

Im Geschmack trocken, kräftig und warm.

2017, Mas Rabell Tempranillo, trocken 0,21 € 8

Miguel Torres, Rioja, Spanien

Mas Rabell ist eine delikate Cuvée aus Tempranillo und einem Teil Cabernet Sauvignon.

Es erinnert an feine Kräuter- und Waldbeeraromen.

Seine Reife erlangte der Wein langsam in kleinen Eichenholzfässern.

FÜR DIE GANZ BESONDEREN MOMENTE

2019, Frühlingsplätzchen, Riesling GG 0,751 € 51

VDP Große Lage, Weingut Emrich Schönleber, Nahe

Nie spitz, nie aggressiv, keine Zitrusnoten. Einfach nur fein, reich und hocharomatisch. Fast voluminös in Blumigkeit und feinsten europäischen Früchten.

Weitere offene und Flaschenweine finden Sie in der Getränkekarte!

DAS HEIMATGENUSS-MENÜ

Gratinierte Kürbisspalten

Hokkaido / Ziegenkäse / Rucola

Pastinakencrèmesuppe

Curryöl / Pinienkerne

Knusprige Gänsebrust mit Schmorsauce

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

Dessertvariation

Pannacotta Salzkaramell / Granny Smith Sorbet / Brownie

4-Gänge-Menü	€ 45
3-Gänge-Menü mit Suppe	€ 36
3-Gänge-Menü mit Vorspeise	€ 38

WEINREISE ZUM MENÜ

Prestige Lugana, Cà Maiol, Lombardei	0,10 l
Sauvignon Blanc, Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,10 l
Merlot, Weingut Seebrich, Rheinhessen	0,10 l
Riesling Beerenauslese, Weingut Schmidtges, Mosel	0,05 l
Harmonische Begleitung zum 4-Gänge-Menü	€ 20



Mitglied seit 2009 – Kooperation privatgeführter 3 & 4 Sterne Hotels: Für Ringhotels ist Heimat mehr als nur ein Ort oder eine Herkunft: Erleben Sie die Individualität jedes einzelnen unserer privat geführten Häuser.

VORSPEISEN & SUPPEN

Gratinierte Kürbisspalten € 10
Hokkaido / Ziegenkäse / Rucola

Geflämmtes Carpaccio vom Hirsch € 13
Trüffelcrème / Mangosauce / Wildkräuter

Geräucherte Entenbrust € 11
Wildkräutersalat / Apfel-Walnussdressing / Feigensenf

Kleiner herbstlicher Blattsalat € 7
Himbeer-Balsamico-Dressing

Vegane Kürbissuppe € 7
Hokkaido / Kokos / Ingwer

Vegetarische Pastinakencrèmesuppe € 7
Curryöl / Pinienkerne

Kraftbrühe vom Weideochsen € 7
Eierstich / Gemüse / Markklößchen

„AB IN DIE MITTE“

Variation unserer Vorspeisen und Pastinakensüppchen

Für 2 Personen € 25

Jede weitere Person € + 10

SALAT & PASTA

Caesar Salad	€	11
Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Cherrytomaten		
mit Hähnchenbrust	€	16
mit 4 Riesengarnelen	€	19
Herbstliche Pasta -vegetarisch-	€	15
Penne / Kürbis / Gorgonzola / Walnuss		
Steinpilz-Risotto	€	19
Parmesan / Scampi / Rucola		

FISCH

Rotbarbe mit Bohnen-Aprikosen-Püree	€	21
Basilikum Pesto / Kartoffel-Quader		
Saltimbocca vom Seeteufel mit Schinken	€	32
Rote Bete / Crêperöllchen / Safransauce		

WESTFÄLISCHE KLASSIKER

„Krüstchen“ € 15

Zwei Schnitzel vom Schweinerücken / Spiegelei

Bratkartoffeln / Champignon-Rahmsauce / bunter Salat

Grünkohl € 15

Kasseler / Kohlwurst / Bratkartoffeln

Filet vom Weideochsen € 32

Tomatensalsa / Süßkartoffel-Pommes / bunter Salat

Lieber klassische Sauce und normale Pommes? Lassen Sie uns reden!

Big Apple Burger € 15

200g Rindfleisch / Apfel-Chili-Mayonnaise / Cheddar / Pommes frites

Veggie-Burger € 15

Hausgemachter Patty aus Blumenkohl / Kidneybohnen / Vollkornflocken

Tomatenchutney / Süßkartoffel-Pommes / Rucola / Ziegenkäse

- auch vegan ohne Ziegenkäse möglich! -



Mitglied seit 2020 / Westfälisch Genießen 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.

WILDGERICHTE

Hasenkeule aus dem Ofen (ohne Knochen serviert) Rosenkohl-Tortilla / Pecorino / Kräuterseitlinge	€ 20
Rosa Tranche vom Rotwild Hirschsteak / Pastinakenstampf / Khaki / Preiselbeerjus	€ 28
Geschmorte Hirschbäckchen Portwein-Holunderjus / Wirsing / Spätzle	€ 22

GÄNSESPEZIALITÄTEN

Knusprige Gänsebrust Schmorsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	€ 23
Gänsekeule mit Orangensauce Wirsing / Kartoffelstampf / Bratapfel	€ 20

Auf Vorbestellung:

– bis 3 Tage vorher / ab 4 Personen –

Ganze Gans aus der Freilandhaltung unserer Region
mit Apfelfüllung, Rotkohl und Rosenkohl, zweierlei Saucen,
Klöße und Kartoffeln, Bratapfel
pro Person € 36



Genießen Sie die Gans bei uns im GüTsel oder Zuhause mit unserem Gänse-Taxi!

DESSERT

Apfelschaum mit Granny-Smith-Kompott	€	8
Himbeer-Zitronengrassorbet		
Winterliche Mousse au chocolat	€	8
Maracuja-Blaukraut / Mango		
Das besondere "Jubiläums-Dessert"	€	10
Pannacotta Salzkaramell		
Granny Smith Sorbet		
Brownie		
Apfel-Crumble	€	7
Vanilleeis		
Walnuss-Becher	€	8
Walnuss-, Schokoladen-, und Vanilleeis / Walnüssen		
Sahne / Baileys		

DESSERTBEGLEITUNGEN

Lantenhammer Edelbrand Haselnuss	2 cl	€	6,3
Vollmundiger, starker Nussgeschmack			
2020, Treppchen, Riesling Beerenauslese	0,05 l	€	6,5
Weingut Schmidtges, Erden, Mosel			
Ein ausdrucksstarker, finessenreicher Süßwein.			
CHAMPAGNER Nicolas Feuillatte	0,10 l	€	14,5
Feinperliger Begleiter für die finessenreiche Komponente der Nachspeise			
Io Espresso „typisch italienisch“		€	2,8
mildes Aroma / dezent Säure / erlesene Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika / zartbitter-schokoladiger Geschmack			