



## Aperitif

Tippulus' Jahrgangssekt trocken oder halbtrocken	0,1l	2,50 €
Schloss Pillishof	0,75l	16,00 €

## Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe vom Irischen Ochsen-Tafelspitz mit Gemüse-Einlage 5,20 €  
Eierstich und Markklößchen

Waldpilzrahmsuppe mit Steinpilzen 5,20 €

## Hauptgerichte

Sou vide gegarte und im Ofen gebräunte Gänsekeule mit  
Gänsesauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße 22,90 €

Medaillons vom Wildschweinrücken  
mit Pflaumencassis-Sauce, dazu angeschwenkten Rosenkohl  
und Macaire - Kartoffeln 22,00 €

Rumpsteak vom Irischen Ochsen mit Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und gemischtem Salat 26,90 €

Schnitzel mit pikanter Paprikasauce  
dazu Pommes frites und gemischtem Salat 15,90 €

Rinderroulade vom Irischen Ochsen, gefüllt mit Senf, Speck,  
Zwiebeln, Gewürzgurke, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln 17,90 €

Lachsforellenfilet „natur“ oder in Eihülle gebraten,  
dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 19,90 €

Westfälisches Cordon Bleu, gefüllt mit Sauerkraut und  
Blutwurst, dazu Rosmarinkartoffeln und Bratenjus 17,90 €

Halbe Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Klößen  
-nur auf Vorbestellung bis zum 15. Dezember- 18,00 €

## zum Nachtisch:

warmes Schokoladenküchlein  
mit hausgemachtem Birnen-Parfait 6,50 €

Pfirsich Melba  
hausgemachtes Parfait von weißem Pfirsich  
an warmen Himbeeren 5,50 €

Popcorn-Mousse auf Bisquitboden  
an warmen Heidelbeeren und Crumble 6,00 €

...und für den Weinfreund:

### Rosso Nobile al Cioccolata

Edler Rotwein verfeinert mit Schokoladenaroma  
So unwiderstehlich kann Weingenuss sein!  
Vermählt das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte  
mit weichen Vanilletönen und edlen Noten feinsten  
Schokolade zu einem einzigartigen Genusserlebnis. 0,1 l 0,2 l  
2,50 € 4,80 €



mild und  
nussig  
2 cl 2,50 €

oder



2 cl 2,50 €

**DOS MAS NUTS SHOT**

**CHOCOLACY MINT SHOT**