



NWDM - Norman Wegner Das Menü

Gemischte Blattsalate mit hausgebeiztem Lachs / Kräutercrème & Haselnuss

*

Entenconsomme mit kleinen Kräuterpfannkuchen

*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rosenkohl & geschmälzten Spätzle

*

Grießflammerie mit pochierter Birne / Granatapfel

Pralineneis & Kaffeesauce

54,00 [4 Gänge]

41,00 [3 Gänge / ohne Lachs]

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Rucola Salat & gebackene Kapern	13,50
„Stulle“ - Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb & rote Zwiebel	13,00
Gemischte Blattsalate mit hausgebeiztem Lachs / Kräutercrème & Haselnuss	13,00
Karamellierter Ziegenkäse mit Salatbouquet / Balsamicolinsen & Schwarzen Walnüssen	12,50
Entenconsomme mit kleinen Kräuterpfannkuchen	8,00

Hauptgerichte

Kokosrisotto mit Hokkaidokürbis / Rauchmandeln / Teriyaki Sauce & Wildgarnelen	23,50
Gebratenes Schwertfischfilet mit confierten Kartoffeln / Fenchel / Koriander & Bouillabaisse	24,00
Gebratenes Lachsfilet mit Grünkohl / Kartoffelstampf & Rieslingsauce	24,00
Gebratene Brust vom Paderborner Landhuhn mit Rösti / sautierten Pilzen / Salat & Kräuterquark	18,50
300 g Entrecôte aus dem Schwarzwald mit Bohnen / Markkroketten & Sauce Bearnaise	32,50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rosenkohl & geschmälzten Spätzle	28,00

Dessert

Eis & Sorbet Auswahl aus unserer Patisserie	7,50
Grießflammerie mit pochierter Birne / Granatapfel / Pralineneis & Kaffeesauce	8,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanillesauce & Waldbeereis	10,00
Kleines Überraschungsdessert im Glas	4,50