

NWDM - Norman Wegner Das Menü

	„Stulle“	
	Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb & rote Zwiebel	
	*	
	Geflügelconsommée mit Wurzelgemüse & Kräuterpfannkuchen	
	*	
	Schottenlachs & Wildgarnele mit Kräuterstampf / Topinambur & Rieslingsauce	
	*	
	Karamell-Schokoladenmousse mit Zwetschgenröster	
	Vanillesauce & Sauerrahmeis	
49,00	[4 Gänge]	39,50 [3 Gänge / ohne Suppe]

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Rucola Salat & gebackene Kapern	13,50
Endiviensalat mit Vinaigrette / „Kochkäse“ & Croutons	9,50
„Stulle“ - Geröstetes Brot / Frischkäse / Ei / geräuchertes Kalb & rote Zwiebel	13,00
Tatar von Avocado & Mango mit gebeiztem Lachs / gebackener Garnele / Wasabi & Koriander	16,00
Tramezzinisandwich - mit Schmorfleisch gefüllt - dazu Zitrusdip / Spinat & Röstzwiebel	14,00
Geflügelconsommée mit Wurzelgemüse & Kräuterpfannkuchen	8,00

Hauptgerichte

Kokosrisotto mit Hokkaidokürbis / Rauchmandeln / Teriyaki Sauce & Wildgarnelen	23,50
Gebratener isländischer Kabeljau mit Orangengnocchi / Karotte / Lauch & Muschelsauce	24,50
Gerösteter Pulpo mit Chorizo / Bohnen & Kartoffel - Rauchpaprikaespuma	22,50
Schottenlachs & Wildgarnele mit Kräuterstampf / Topinambur & 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
Halbe französische Bauernente mit Apfel-Rotkohl & kleinen Semmelknödeln	25,50

Dessert

Eis & Sorbet Auswahl aus unserer Patisserie	7,50
Karamell-Schokoladenmousse mit Zwetschgenröster / Vanillesauce & Sauerrahmeis	8,00
Kleines Überraschungsdessert im Glas	4,50