



MENU
REGIONALBAHN

1. HALT
Carpaccio
vom Isselhorster Weiderind
Münch`s Rinderfilet
Kräutervinaigrette / Blumenkohlcrème
Smoky Paprikacrunch / gehobelter Parmesan
Kapern

2. HALT
Crèmesuppe
Vom Bio Blumenkohl
mit Süsskartoffelravioli & Rosmarinöl

3. HALT
Rosa gebratene Hirschhüfte
vom Sender Wildhandel
Buntes Sommergemüse / Kartoffelpüree
oder
Hövelhofer Lachsforellenfilet
Buntes Sommergemüse/ Kartoffelpüree

ENDSTATION
„Frozen Cheesecake“
Frischkäse - Vanilleparfait / Cookiecrumble
Hof Großewächters Erdbeeren

mit Hirschhüfte:

4 Gang Menu 55,20 €
3 Gang Menu mit Suppe 40,70 €
3 Gang Menu mit Vorspeise 48,30 €

mit Lachsforelle:

4 Gang Menu 54,20 €
3 Gang Menu mit Suppe 39,70 €
3 Gang Menu mit Vorspeise 47,30 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Wassermelone & Feta 12,9

*Marinierte Wassermelone / cremiger Feta
Gerösteter Brokkoli / Gewürznüsse
Hummus*

„Die Erbse“ 12,9

*Panna Cotta von der Erbse
gepickelte Lauchzwiebel / Radieschen
Zuckerschoten / Erbsen- Mascarponesorbet
Brotchips*

Carpaccio vom Isselhorster Weiderind 15,5

*Münch`s Rinderfilet
Kräutervinaigrette / Blumenkohlcreme
Smoky Paprikacrunch / gehobelter Parmesan
Kapern*

Crèmesuppe Vom Bio Blumenkohl 7,9

mit Süsskartoffelravioli & Rosmarinöl

Garnelen- Kokossuppe 8,9

Zitronengras / Ingwer / gebratene Wildgarnele

SALATBEET

Basic 10,9

Zupfsalate vom Biohof Mertens Wiesbrock

*Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing
mit Ziegenkäse / Honig / Walnüssen +3,9
mit Maishähnchenbruststreifen +3,9
mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9
mit gebratenen Wildgarnelen +4,9*



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Großwäichters Eiern hergestellt

Spaghetti „Mediterran“ 13,9

Rotes Pesto / Pinienkerne

Aubergine / Zucchini / Paprika

Peperoni / Knoblauch / Oliven

Lauchzwiebeln / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

Spaghetti „Erbse & Pancetta“ 14,9

Erbsensauce / Lauchzwiebel / Salbei

Pancetta / Gemüsestreifen / Manchego

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

Spaghetti „Zitrone & Thymian“ 13,9

Zitronen- Thymiansauce / Brokkoli / Zucchini

Peperoni / Knoblauch / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

Ravioli „Ziege & Parmesan“ 15,9

Mit Parmesan & Ziegenfrischkäse gefüllt

Kräuterbutter / Feige / Walnuss / Lauchzwiebel

Balsamicoreduktion

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

Ravioli „Wildschwein“

Salsiccia Style

16,9

mit Wildschweinsalsiccia gefüllt

mediterranes Gemüse / Tomatenfond

Parmesan



DESSERT

- | | |
|--|-----|
| Crème Brûlée „Gin & Tonic“ | 8,9 |
| <i>Limetten- Gurkensorbet / Ginschaum</i> | |
| „Frozen Cheesecake“ | 8,9 |
| <i>Frischkäse - Vanilleparfait / Cookiecrumble
Großewächters Erdbeeren</i> | |
| Dreierlei Sorbet | 7,5 |
| <i>fruchtige Sorbetvariation</i> | |
| Sorbet Spritz | 6,9 |
| <i>Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt</i> | |



APERITIF

PROSECCO

€

Prosecco Spumante
spritzig, La Jara

0,1l 4,9
0,75l 28,9

Prosecco Frizzante
feinperlig, La Jara

0,75l 24,9

CHAMPAGNER

Tattinger
Prestige rosé

0,75l 99,0

APEROL SPRITZ & CO

Aperitif des Monats

0,2l 6,0

Aperol Spritz

0,2l 6,0

„Aperol Spritz“ alkoholfrei

0,2l 5,0

Rosato Bella

0,2l 6,0

Prosecco Rosato

0,2l 6,0

MARTINI

Martini Bianco

5cl 4,5

Martini Dry

5cl 4,5

CAMPARI

Campari auf Eis

5cl 4,5

Campari Soda

5,5

Campari Orange

6,0

SHERRY

Sherry Sandemann medium

5cl 4,0

Sherry Sandemann fino

5cl 4,0



OFFENE WEINE

WEIßWEIN	0,2L/€
2020 Grauburgunder <i>Weingut Weinreich Rheinhessen</i>	6,9
2020 Einblick N° 1 <i>Riesling Weingut Köwerich Fruchtig</i>	7,0
2020 Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken Weingut Fogt Rheinhessen</i>	7,0
2020 Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè Emilia – Romagna</i>	7,5
ROSEWEIN	0,2L/€
2020 Création n°7 <i>Provence Wine Maker Provence</i>	7,5
ROTWEIN	0,2L/€
2021 Negroamaro <i>Messapi Puglia</i>	6,9
2020 Nero d'Avola <i>Corte dei Mori Silzilien</i>	7,5
2019 Little Odisseia <i>Jean-Huges Gros Douro, Portugal</i>	7,5



WEIßWEIN

0,75L/€

DEUTSCHLAND

2020	Sieferseheimer <i>Riesling, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	23,9
2020	Riesling <i>Kabinett, fruchtig</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	22,9
2020	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	23,9
2020	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	25,9
2020	Grauburgunder <i>Weingut Weinreich</i> <i>Rheinhessen</i>	22,9
2019	Sauvignon Blanc <i>Margarethenhof, Weingut Weber</i> <i>Mosel</i>	27,9
2018	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel</i> <i>Weingut Philipp Kuhn</i> <i>Pfalz</i>	32,0

ITALIEN

2020	Roero Arneis <i>Vite Colte</i> <i>Barolo</i>	26,9
2020	Le Creete <i>Lugana</i> <i>Ottella</i>	32,9



ROSEWEIN

0,75L/€

2020	St. Laurent Rosé – Pink - <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	25,9
------	--	------

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2017	Mano Negra <i>Weingut Philipp Kuhn</i> <i>Pfalz</i>	39,0
------	---	------

FRANKREICH

2019	Momentum Solare <i>Selections Parcelaires</i> <i>Côtes Catalanes</i>	27,9
------	--	------

ITALIEN

2019	Barbera del Monferato <i>Superiore</i> <i>Bricco Madolino</i> <i>Piemont</i>	28,9
------	---	------

2019	Suolo Rosso <i>Primitivo</i> <i>Manduria</i>	33,0
------	--	------

PORTUGAL

2019	Little Odisseia <i>Jean-Huges Gros</i> <i>Douro, Portugal</i>	24,5
------	---	------

2016	Vinha do Almo <i>Escolha</i> <i>Alentejano</i>	29,5
------	--	------



WASSER

€

Gerolsteiner	0,25l	2,6
<i>Still, Medium & Sprudel</i>		
Gerolsteiner	0,75l	6,7
<i>Still, Medium & Sprudel</i>		
Viva con Agua	0,75l	6,9
<i>Laut & Leise</i>		

LIMONADE

Hausgemachte Limonade	0,40l	4,9
Fritz Kola	0,33l	3,7
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	3,7
Fritz Orangenlimonade	0,33l	3,7
Fritz Mischmasch	0,33l	3,7
Fritz Apfel / Kirsche / Holunder	0,33l	3,7
Sprite	0,30l	3,2
Coca Cola, Cola light	0,20l	2,8

FRITZ SAFTSCHORLE

Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33l	3,9
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33l	3,9
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,33l	3,9

GRANINI SAFT

Apfel	0,2l	3,0
Orange	0,2l	3,0
Maracuja	0,2l	3,0
als Schorle	0,4l	4,9



BIER

€

VOM FASS

Bitburger Pils	0,2l	2,5
Bitburger Pils	0,3l	3,0
Bitburger Pils	0,5l	4,8
Bitburger Radler	0,2l	2,5
Bitburger Radler	0,3l	3,0
Bitburger Radler	0,5l	4,8
Bitburger Pils mit Cola	0,2l	2,5
Bitburger Pils mit Cola	0,3l	3,0
Bitburger Pils mit Cola	0,5l	4,8
Theodor König Zwickel	0,3l	3,3

FLASCHE

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,0
Benediktiner naturtrüb	0,5l	4,7
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	4,5



KAFFEE & CO

€

KAFFEE

Espresso	2,6
Espresso Macchiato	2,9
Espresso Doppio	3,1
Cappuccino	3,2
Kaffee	3,2
Latte Macchiato	3,8
Milchkaffee	3,8

TEE

Verschiedene Sorten Beuteltee	2,9
Frischer Tee	2,9

HEIßE SCHOKOLADE

Weißer Schokolade	3,0
Vollmilch Schokolade	3,0



DIGESTIF

€

KRÄUTER

Boonekamp	2cl	3,0
Ramazotti	2cl	3,0
Averna	2cl	3,0
Cynar	2cl	3,0
Jägermeister	2cl	3,0

NONINO GRAPPA

Moscato	2cl	4,9
Chardonnay Barrique	2cl	5,9
Riserva Antica Cuvée	2cl	8,0

OBSTBRÄNDE VON NUSBAUMER

Mirabelle	2cl	5,9
Frambroise	2cl	5,9
Vieux Kirsch	2cl	5,9
Vielle Prune	2cl	5,9

BRÄNDE VON BIRKENHOF

Haselnuss	2cl	4,9
Alte Williams Birne	2cl	4,9
Alte Marille	2cl	4,9

WHISKY

Benromach 10 Jahre	4cl	10,5
--------------------	-----	------

RUM

Matusalem Gran Reserve 15 Jahre	4cl	8,9
------------------------------------	-----	-----

COGNAC

Delamain Pale & Dry XO	4cl	14,9
------------------------	-----	------

SONSTIGE

Malteser	2cl	3,2
Linie	2cl	3,2
Sambuca	2cl	3,2
Baileys	4cl	4,5



GIN & VODKA €

GIN TONIC

Siegfried Wonderleaf

Nelke / Zimt / alkoholfrei 2cl 5,0

Tanqueray N° 10

Grapefruit / Limette / Koriander / Wacholder

Dry Gin

Großbritannien

2cl 6,9

4cl 9,9

Monkey 47

Wacholder / Zitrus / Feine Pfeffernote

Subtil bittere Fruchtnote

Dry Gin

Schwarzwald 2cl 8,9

4cl 12,9

Boar

Wacholder / Zitrus / Pfeffer / Lavendel / Thymian

Rosmarin / Ingwer

Dry Gin

Schwarzwald 2cl 8,9

4cl 12,9

The Illusionist

-färbt sich im Glas mit Tonic pink-

Rosmarin / Lavendel / Macis / Zitrus / Süßholz /
Kardamon

Dry Gin

München 2cl 8,9

4cl 12,9

St. Anna

Brombeere / Heidelbeere / Limette / Wacholder /
Ingwer Limette

Dry Gin

Verl / Ostwestfalen 2cl 8,9

4cl 12,9

Unseren Gin servieren wir mit
Thomas Henry Tonic Water!

WODKA

Absolut Wodka 2cl 4,0

Wodka Lemon 0,2l 7,0

Wodka Orange 0,2l 7,5