



MENU
REGIONALBAHN

1. HALT

Carpaccio

vom Isselhorster Weiderind

Münch`s Rinderfilet

Kräutervinaigrette / Blumenkohlcrème

Smoky Paprikacrunch / gehobelter Parmesan

Kapern

2. HALT

Kürbiscèmesuppe

mit Ingwer / Thaicurry / Hokkaido

3. HALT

Rosa gebratene Hirschhüfte

vom Sender Wildhandel

Buntes Pilzgemüse / Serviettenknödel

oder

Hövelhofer Lachsforellenfilet

Pikantes Kürbisgemüse / Kartoffelpüree

ENDSTATION

Crème Brûlée „Pêche Melba“

Pfirsichsorbet / Himbeer- Proseccoschaum

mit Hirschhüfte:

4 Gang Menu 56,60 €

3 Gang Menu mit Suppe 41,70 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 49,70 €

mit Lachsforelle:

4 Gang Menu 54,60 €

3 Gang Menu mit Suppe 39,70 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 47,70 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Lachsforelle & Garnele 15,5

*Hausgeräucherte Lachsforelle
gebratene Riesengarnelen / gepickelte Gurke
Safranaoli / Kartoffelchips*

„Herbstwiese“ 12,9

*Panna Cotta vom Hokkaidokürbis
Kürbiscrème / Brokkoli / Tomatenchutney
Knuspriger Ziegenkäse / Brotchips*

Carpaccio vom Isselhorster Weiderind 15,9

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

Kürbiscèmesuppe 7,9

mit Ingwer / Thaicurry / Hokkaido

Garnelen- Safransuppe 8,9

Ofentomate / gebratene Riesengarnele

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 +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Großwächters Eiern hergestellt

Spaghetti „Mediterran“ 13,9

Rucola Pesto / Pinienkerne

Aubergine / Zucchini / Paprika / Peperoni

Knoblauch / Lauchzwiebeln / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9

Spaghetti

„Wirsing & Wildschwein“ 14,9

Wirsing / Wildschweinsalsiccia

Lauchzwiebel / Gemüsestreifen

Ofentomate / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

Spaghetti „Waldpilz“ 13,9

Gebratene Rahmpilze / Brokkoli

Lauchzwiebel / frische Kräuter / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9

Ravioli „Kürbis“ 15,9

mit Parmesan & Kürbis gefüllt

Salbeibutter/Lauchzwiebel/Balsamicoreduktion

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9

Ravioli „Steinpilz & Trüffel“ 16,9

mit Steinpilzen gefüllt

Trüffelbutter / Gemüsestreifen

Lauchzwiebel / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +5,9



BURGER

Burger „Pflaume & Bacon“ 15,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Beefpattie / Black Pepper- Sauce / Cheddar
Bacon / Pflaumenchutney / Strauchtomate
Rucola / Fritten*

Burger „Veggie“ 14,5

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Feta im Knuspermantel / Tomatenchutney
Gurkenrelish / Strauchtomate / Rucola / Fritten*

FLEISCH & FISCH

Isselhorster Rinderfilet

*von der Fleischerei Münch
mit Pfeffersauce / Salat / Fritten* 32,9

Delbrücker BBQ Chicken 23,9

*Maishähnchenbrust im BBQ Style
pikantes Kürbisgemüse
hausgemachte Parmesankroketten*

Geschmorte Ochsenbacke 24,9

Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Rosa gebratene Hirschhüfte 27,9

*vom Sender Wildhandel
Buntes Pilzgemüse / Serviettenknödel*

Hövelhofer Lachsforellenfilet 25,9

pikantes Kürbisgemüse / Kartoffelpüree

DESSERT

Crème Brûlée „Pêche Melba“ 8,9

Pfirsichsorbet / Himbeer- Proseccoschaum

Warmer Schokoladenkuchen 8,9

*mit flüssigem Kern
dazu Toblerone- Baileyseis*

Dreierlei Sorbet 7,5

fruchtige Sorbetvariation

Sorbet Spritz 6,9

Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt



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
Aperol Spritz
„Aperol Spritz“ alkoholfrei
Lillet Wild Berry
Prosecco Rosato
Hugo
„Hugo“ alkoholfrei

0,2l 6,5
0,2l 6,5
0,2l 5,5
0,2l 6,5
0,2l 6,5
0,2l 6,5
0,2l 5,5

MARTINI

Martini Bianco
Martini Dry

5cl 4,9
5cl 4,

CAMPARI

Campari auf Eis
Campari Soda
Campari Orange
Campari Orange alkoholfrei

5cl 4,5
6,0
6,5
5,5

SHERRY

Sherry Sandemann medium
Sherry Sandemann fino

5cl 4,0
5cl 4,0



OFFENE WEINE

WEIßWEIN 0,2L/€

2021 Bianco – Chrispy & Fresh 6,9
*Cuvée aus Garganega & Chardonnay
Emilia – Romagna*

2021 Grauburgunder 7,5
*Weingut Weinreich
Rheinhessen*

2021 Einblick N° 1 7,9
*Riesling
Weingut Köwerich
Fruchtig*

2020 Blanc de Noir 7,9
*Spätburgunder, trocken
Weingut Fogt
Rheinhessen*

ROSEWEIN 0,2L/€

2021 Création n°7 7,9
*Provence Wine Maker
Provence*

ROTWEIN 0,2L/€

2021 Primitivo 7,9
*Feudo Badala
Puglia*

2020 Nero d'Avola 7,9
*Corte dei Mori
Silzilien*

2020 Momentum Solare 8,5
*Selections Parcelaires
Côtes Catalanes*



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>	23,9
2020	Blanc de Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>Weingut Fogt</i> <i>Rheinhessen</i>	24,9
2021	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	26,9
2021	Grauburgunder <i>Weingut Weinreich</i> <i>Rheinhessen</i>	23,9
2021	Wilde 21 <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Rheinhessen</i>	27,9
2020	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel</i> <i>Weingut Philipp Kuhn</i> <i>Pfalz</i>	32,0

ÖSTERREICH

2020	Grüner Veltliner <i>Maurer</i> <i>Österreich</i>	27,9
------	--	------



WEIßWEIN

0,75L/€

ITALIEN

2021	Bianco – Chrispy & Fresh <i>Cuvée aus Garganega & Chardonnay</i> <i>Emilia – Romagna</i>	22,9
2020	Chardonnay – Famoso <i>Weingut Trerè</i> <i>Emilia – Romagna</i>	24,9
2020	Saragat <i>Vermentino</i> <i>Isola dei Nuraghi</i> <i>Sardinien</i>	25,9
2020	Roero Arneis <i>Vite Colte</i> <i>Barolo</i>	27,9
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>	26,9
------	--	------



ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2017 Mano Negra
Weingut Philipp Kuhn
Pfalz 39,0

FRANKREICH

2020 Momentum Solare
Selections Parcelaires
Côtes Catalanes 28,5

ITALIEN

2019 Barbera del Monferato
Superiore
Bricco Madolino
Piemont 28,9

2019 Suolo Rosso
Primitivo
Manduria 33,0

PORTUGAL

2019 Little Odisseia
Jean-Huges Gros
Douro, Portugal 24,9

2016 Vinha do Almo
Escolha
Alentejano 29,5

SPANIEN

2016 Parcela Las Hormas
Merlot & Tempranillo
Finca San Blas
Spanien 28,9



WASSER

€

Gerolsteiner <i>Still, Medium & Sprudel</i>	0,25l	2,7
Gerolsteiner <i>Still, Medium & Sprudel</i>	0,75l	6,9
Viva con Agua <i>Laut & Leise</i>	0,75l	7,5

LIMONADE

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

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	3,2
Orange	0,2l	3,2
Maracuja	0,2l	3,2
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	3,2
Benediktiner naturtrüb	0,5l	4,9
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	4,7



KAFFEE & CO

€

KAFFEE

Espresso	2,9
Espresso Macchiato	3,2
Espresso Doppio	3,9
Cappuccino	3,5
Kaffee	3,5
Latte Macchiato	3,9
Milchkaffee	3,9

TEE

Verschiedene Sorten Beuteltee	2,9
Frischer Tee	2,9

HEIßE SCHOKOLADE

Weißer Schokolade	3,5
Vollmilch Schokolade	3,5



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



