

Unser Gänsemenü

„Westfälischer Trüffel“
Overkamps Gänselebermousse
im Pumpernickelmantel
auf Gelee von Beerenauslese und
eingelegten Rosinen,
Brioche
9,95 €

--

Essenz vom Steinpilz
mit Käsestange
9,95 €

--

O's Gänsebraten
frisch aus dem Ofen
auf Wunsch im Ganzen am Tisch tranchiert
mit Rosenkohl und / oder Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
39,95 €

--

Pflaumentraum:
kleiner „Pflaumenkuchen“, Süppchen,
Zwetschgenparfait
12,95 €

Menüpreis komplett € **69,50**

I. Menü

Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing und
gerösteten Brotwürfeln € 9,95

Unser Gänsebraten - aus dem Ofen -
auf Wunsch im Ganzen am Tisch tranchiert
mit Schmorapfel, frischem Rotkohl und Klößen € 39,95

Lauwarmes Pflaumenragout
hausgemachtes Zimtrahmeis € 9,95

Menüpreis komplett € **55,90**

Bei einem traditionellen Gänsemenü
tranchieren wir die Gänse gerne am Tisch vor Ihren Augen.

II. Menü

<i>Baumüllers lauwarmer geräucherter Stremellachs</i> <i>dazu Rotkäppchens Meerrettichlandrahm,</i> <i>Blattsalate und kleine Reibekuchen aus der Pfanne</i>	€ 14,95
<i>Petersilienwurzelsüppchen</i> <i>(mit Räucheraal)</i>	€ 7,95 (€ 11,95)
<i>Potpourri</i> <i>von Rinder- und Schweinefilet, gebratener Poulardenbrust</i> <i>mit verschiedenen Garnituren und Saucen, frischen Gemüsen,</i> <i>Kartoffelgratin und Mandelbällchen</i>	€ 25,90
<i>Zimt-Crème brûlée mit Kardamom-Birnen, Vanillerahmeis</i> <i>mit Vanille-Rosmarin-Honig-Eis</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 59,50

III. Menü

<i>Crème Brûlée von der Gänseleber</i> <i>mit Preiselbeer-Chutney und Brioche, Butter</i>	€ 14,95
<i>Lauchcremesüppchen mit Flußkrebse <u>oder</u> Lachsstreifen</i>	€ 9,95
<i>Kalbshaxenbraten</i> <i>(<u>oder</u> ganze Kalbshaxe - am Tisch tranchiert -</i> <i>mit Rahmsauce, frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 22,95 (€ 26,95)
<i>Schokoladentrüffeltörtchen mit Mangoschaum</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 58,95

IV. Menü

<i>Feldsalat in Himbeeressig-Dressing mit allerfeinster leicht geräucherter</i> <i>Entenbrust dazu Pflaumen-Preiselbeer-Chutney</i>	€ 14,95
<i>(<u>oder</u> Terrine von der Entenbrust</i> <i>mit Trauben-Orangen-Chutney und Waldorfsalat)</i>	(€ 16,95)
<i>Essenz vom Steinbutt mit Hechtklößchen</i>	€ 9,95
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten</i> <i>mit Sauce Bearnaise, Waldpilzen, frischen Gemüsen,</i> <i>Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 22,95
<i>Geeister Weihnachtsstollen mit Rumtopfsauce</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 58,95

Einzelne Gänge können beliebig zu **einem** einheitlichen Menü kombiniert werden!

V. Menü

<i>Baumüllers gebeizter Lachs</i>	
<i>kleine Reibekuchen, Blattsalate und Dill-Senf-Honig-Sauce</i>	€ 14,95
<i>Essenz vom Wildfasan</i>	€ 9,95
<i>Ochsenfilet im Ganzen gebraten</i>	
<i>in Jus vom Langen Pfeffer (oder Rotwein-Schalotten-Sauce), Kartoffelplätzchen und Gemüsekörbchen</i>	€ 44,95
<i>Walnussrahmeis mit frischen Früchten und Marsalasabayon</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 78,95

VI. Menü

<i>Hauchdünne Scheiben vom 12 Stunden gegarten Kalbstafelspitz</i>	
<i>feiner Salat, Kaffeeöl, Brot und Butter</i>	€ 12,95
<i>Vorweihnachtliches wildes Punschsüppchen</i>	€ 9,95
<i>Fröndenberger Poulardenbrust</i>	
<i>gefüllt mit Blattspinat, weiße Bandnudeln oder Spätzle aus der Pfanne</i>	€ 19,95
<i>Mokkaterrine im Baumkuchenmantel</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 54,95

VII. Menü

<i>Carpaccio von der Steckrübe</i>	
<i>Feldsalat in Sahne, gerösteter Speck und Brotwürfel</i>	€ 11,95
<i>Möhrensüppchen mit Orangen und Ingwer</i>	€ 7,95
<i>oder (mit Garnelenspieß)</i>	(€ 9,95)
<i>Perlhuhnbrust</i>	
<i>mit feiner Füllung, Strozzapretti („Priesterwürger-Nudeln“) Rosmarinrahmsauce und Gemüsebündchen</i>	€ 24,95
<i>Duett von weißem und dunklem</i>	
<i>Schokoladenmousse mit „Himbeerschaum“</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 49,65

VIII. Menü „Waidmannsdank“

<i>Terrine vom –rosa -Rehfilet</i>	
<i>mit Morcheln, Trauben-Orangen-Marmelade und feinem Salat</i>	€ 16,95
<i>Sauerländer Forellencremesüppchen</i>	€ 8,95
<i>Rehkeule aus dem Ofen mit frischen Pilzen, Johannisbeersauce und Walnuss-Stern-Ravioli</i>	€ 34,95
<i>Geeister Pumpernickelgugelhupf</i>	
<i>mit lauwarmen beschwipsten Kirschen</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 69,95

IX. Menü „vom Feinsten“

Einzelne Gänge können beliebig zu **einem** einheitlichen Menü kombiniert werden!

<i>Terrine von der ungestopften Gänsestopfleber</i> mit Steinpilzen und Trüffelschaum	€ 19,95
<i>oder alternativ: Jacobsmuschelvariation:</i>	
<i>Jakobsmuschel vom Grill, Jakobsmuschel-Terrine, Jakobsmuschel-Carpaccio</i>	(€ 16,95)
<i>Kalbschwanzessenz „Lady Curzon“ - <u>kleine Tasse</u> -</i>	€ 9,95
<i>Kaiserbarsch auf Lauchstreifen mit Hummersauce und „halbwildem“ Reis</i>	€ 15,90
<i>Wildschweinkeule - aus dem Ofen -</i>	
<i>in einer Sauce von Sauerkirschen und grünem Pfeffer,</i>	
<i>Romanescogemüse, Spätzle aus der Pfanne</i>	€ 29,95
<i>Großer Dessertteller „Overkamp“</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 84,95

X. Menü „Winterzeit“

<i>Fein geräucherter Hirschschenkel</i>	
<i>frische Feigen und Melonenkugeln, Pflaumen-Preiselbeer-Chutney</i>	€ 16,95
<i>Röllchen vom St. Petersfisch</i>	
<i>Mango-Pfeffersauce, Reistimbale</i>	€ 15,00
<i>Barberie-Entenbrust</i>	
<i>gefüllt mit Westfälischem Himmelreich (Dörrobst)</i>	
<i>Calvadosjus, kleine Semmelknödelchen und Rosenkohlblätter</i>	€ 34,95
<i>Walußbrownie/Birneneis/Glühweinbirne</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 74,95

XI. Menü „Jagdessen“

<i>Lauwarme Lauchtorte mit kleinem Salatbouquet</i>	€ 12,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	€ 9,95
<i>Zanderfilet auf Graupenrisotto mit Südweinsauce</i>	€ 16,95
<i>Cassissorbet</i>	€ 5,95
<i>Sauerländer Hirschrücken im Ganzen gebraten</i>	
<i>Sellerie-Kartoffel-Püree mit Hoi-Sin-Jus</i>	€ 38,95
<i>Crêpes Suzettes mit Orangen, Vanillerahmeis</i>	€ 14,95
<i>Käsespezialitäten vom Wagen mit Feigensenf und Knabbereien</i>	€ 15,95
	Menüpreis komplett € 99,50

Westfälisches Wintermenü

Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrust aus der Pfanne, Pumpernickel und Butter	€	14,95
Passiertes Linsensüppchen mit Flusskrebsen am Spieß	€	9,95
Leicht geräuchertes Schweinefilet in Rübenkrautsauce, Steckrübenplätzchen und feines Gemüse	€	22,95
Grießflammerie mit Westfälischem Himmelreich	€	9,95
Menüpreis komplett	€	54,95

Unser Italienisches Menü

Rucola mit Parmesan gegrillten Garnelen, Vitello Tonato, Gänselebermousse mit Trüffelschaum, Olivenciabatta, Tomatenbutter	€	18,95
Weißer Tomatensuppe mit Jacobsmuschel vom Grill	€	12,95
„Saltimbocca“ Gefülltes Kalbschnitzel mit Salbei und Schinken, Kartoffel-Oliven-Stampf, Limonen-Pfeffer-Jus gebackenen Auberginen- und Zucchinischeiben	€	24,90
Amarettoparfait mit warmem Orangenschaum oder Italienisches Käsedessert mit Früchten	€	12,95
Menüpreis komplett	€	68,95

Asiatisches Menü

Millefeuille von der geräucherten Poularde mit Honig-Wan-Tan und Chilli-Balsamico	€	12,95
Kokos-Hummerschaumsüppchen	€	18,95
Tilapiafilet auf Currylinsen, Joghurtsauce	€	15,95
Schweinefilet mit Tandoorisauce dazu Sojasprossen im Brickeigmantel	€	22,95
Orangenragout mit Zitronengras und Chillirahmeis	€	12,95
	€	79,95

Vegetarisches Menü

Einzelne Gänge können beliebig zu **einem** einheitlichen Menü kombiniert werden!

<i>Carpaccio von der Steckrübe mit Feldsalat</i>	€	10,95
<i>oder</i>		
<i>(Dorstener Ziegenfrischkäse flammiert mit Feigen und Walnüssen</i>	€	14,95)
<i>mit kleinem Salat in Aprikosendressing</i>		
<i>Kürbissüppchen mit Falafelspießchen</i>	€	8,95
<i>Grünkernplätzchen auf Züricher Geschnetzeltem vom Austernpilz</i>	€	10,95
<i>oder</i>		
<i>(warme Lauchtorte mit Kräuterquark)</i>	€	12,95
<i>„Schnitzel“ von Sellerie mit Kräuterquark</i>		
<i>tomatisierter Spinat</i>	€	14,95
<i>Sorbet von Himbeer & Mango</i>		
<i>mit Schokoladenmousse</i>	€	12,95
	Menüpreis komplett €	68,95

JAPAN trifft WESTFALEN

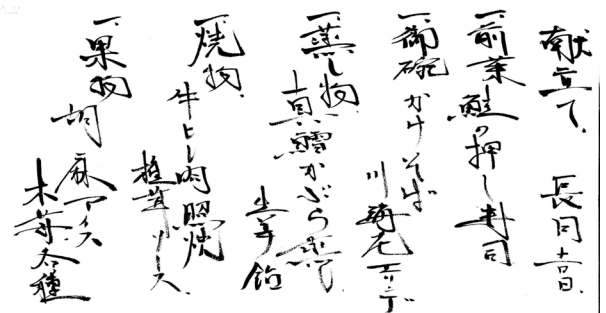
Sushi von Baumüllers Rauchlachs

Soba Nudel-Suppe mit Flusskrebs

Wallerfilet mit Kohlrabi in Ingwersauce

Rinderfilet - leicht gedämpft - mit Shiitake-Sauce und Pak Choi

Sesameis mit Beeren



94 €