

STAY

sehen | riechen | schmecken | fühlen | hören

Vorprogramm

Ziegenfrischkäse „Crème brûlée“

Honig Cashews | Wildkräuter | Basilikum Emulsion

Carpaccio Classico

mariniertes Rinderfilet | Parmesan - Creme | Rauke | Minze

Oktopus

gegrillt & mariniert | Fenchel | Orange | Sauce Rouille

STAY tuned Salat

Bunte Knacksalate | Tomate | Paprika | Gurke | Kresse | Kräuter-
Vinaigrette

petit | grand

wahlweise mit

Antipasti | Zupftomaten | Burrata plus
Westfälischer Schinken | Fenchelsalami | Antipasti plus
Gambas al ajillo | Röstbrot plus

Reklame

Suppen - Aus - Zeit

Crema Tomate | Hafermilch | Tonkabohne | vegan

Bouillabaisse | "Nord-Süd"

Provenzalischer Meeresfrüchte- & Fischeintopf

Sauce Rouille | Röstbrot | Pumpernickel-Thymian-Crunch

petit | grand

Pasta

Capellini - die feine Spaghetti

Burrata | Röstbrot | mediterranes Gemüse | Frühling | vegetarisch

Capellini - die feine Spaghetti

Gambas al ajillo | Rauke | Parmesan

Capellini Rösti

Antipasti | Wildkräuter | Basilikum Emulsion | vegetarisch

Hauptdarsteller | Film ab

Meeres | Rauschen

Schwarzer Heilbutt

Coppa | Spitzkohl | Kartoffel Auflauf

Seehecht Filet

Parmesan-Kräuter-Haube | mediterranes Gemüse | Risoni | Rauke

Lotte Filet

Safransauce | lila Karotte | Lauchrahm | Bratlinge

Tiefsee - Black Tiger Garnelen

Capellini aglio e olio | Rucola | Parmesan

Hauptdarsteller | Film ab

Luft | Land

Schweinebäckchen

Anis | Spitzkohl | Kartoffel Gratin

Schweinefilet „Involtini“

westfälischer Schinken | Aubergine | Speck | Balsamico Perlzwiebeln |
Capellini

Fleisch | Schnitte

Hüftsteak | Deutsche Färse | 250gr.

Entrecote | Deutsche Färse | 350 gr.

Kotelett | Westfälisches Landschwein | 350 gr.

Begleiter zum Fleisch: Soße | Bratlinge | Knack Salat

Süß | Nachspann

Schokolade | Knusper | Olive | Meersalz

Parfait | Rhabarber | Honig | Minze | Kresse

Für unsere veganen & anders orientierten Gäste, behalten wir uns vor | Freistil | zu kochen - mit den besten Zutaten für Euer Wohlergehen.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen informieren wir sie gerne.