



Das Restaurant in der Engelsburg

Davor

„Strammer Max“ (aus unserer Reihe „Modern Classics“)

Focaccia | westfälischer Landschinken | Wachtelei |
Rapunzelsalat 9,50

Vesttafel – Tapas

Geräucherter Schinken aus den Pyrenäen | Manchego |
bunter Beete Salat | spanische Oliven 12,50

Veggi - Tapas

Bunter Beete Salat | spanische Oliven |
Manchego | marinierter Rettich 12,50

Gratinierte Jakobsmuscheln | Couscous Salat |
Limonen-Knoblauchsud 14,50

Baby Leaf Salat | Apfel-Balsamico-Vinaigrette |
gegrillte Gambas | Parmesanspäne 12,50

Carpaccio vom Wagyu | Parmesan | Limonenöl |
Baby Leaf Salat 15,50

Getrüffelte Tagliarini | frisch gehobelter Trüffel 14,50

Suppen

Kalbs-Essenz | Pilzravioli | Wurzelgemüse 7,50

Sellerie-Vanille-Süppchen | Karotten-Chips 6,50



Das Restaurant in der Engelsburg

Hauptsache

„Belugalinsentopf“ Cashew-Mozzarella karamellisierter Kürbis (vegan)	16,50
Wagyu Burger (130g) Feigen-Honig Sauce Schalotten Cheddar „handmade Focaccia“ Steakhouse Fries	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb lauwarmer Kartoffelsalat Rapunzelsalat Preiselbeeren	22,50
„Fischstäbchen“ (aus unserer Reihe „Modern Classics“) Saint-Pierre-Filet Panko-Kräuterpanade Blattspinat Kartoffelstampf Senf-Schaumsauce	21,50
Gekräuterte Maispoularde Label Rouge Fregola Risotto sautierte Beete Thymian-Zitronenschaum	24,50
Rumpsteak vom Heritage Angus Canadian Beef Zwiebel-Senf-Kruste Bratkartoffeln Dill-Gurkensalat	
200g	25,50
300g	32,50
Getrüffelte Tagliarini rosa gebratene Filetspitzen frisch gehobelter Trüffel Trüffelespuma	25,50
Fein marmoriertes Rinderfilet Irish Natur Beef (200 g) Pastinaken-Stampf Ackerbohnen Speck Schalottenjus	32,50
Geschmorte Ochsenbäckchen vom Irish Natur Beef Semmelknödel Spitzkohl karamellierte Apfelspalten Portweinjus	21,50



Das Restaurant in der Engelsburg

Australisches Wagyu Beef

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Das Oakleigh Ranch Wagyu Beef – von der Kobe Rasse abstammend – wird in natürlicher Umgebung und artgerechter Haltung in Ost-Australien gezüchtet. Oakleigh Ranch Wagyu Beef ist frei von künstlichen Zusatzstoffen, Wachstumshormonen, Steroiden und Antibiotika. Die natürliche und artgerechte Züchtung innerhalb der Rasse garantiert die Reinheit des Fleisches.

Label Rouge

Das Label Rouge ist ein Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel aus Frankreich. Es ist im Jahr 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen. Genießen Sie unsere Perlhuhnbrust mit gutem Gewissen!

Heritage Angus Beef (CDN)

Das Heritage Angus Beef stammt von Rindern aus der Kanadischen Provinz Alberta. Diese Tiere wachsen ganz natürlich in reiner Mutterkuhhaltung und ohne Antibiotika und künstlichen Hormone auf. Sie sehen Ihr Leben lang nie einen Stall von innen. Die Produzenten legen großen Wert auf höchstmögliche Nachhaltigkeit - von der Aufzucht bis zum Transport per Schiff. Das Fleisch ist außergewöhnlich zart und geschmackvoll.

Irish Natur Beef

Das Fleisch irischer Weideochsen ist besonders zart. Die grünen Weideflächen der Insel in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen bieten den idealen Lebensraum für die Tiere. Salzhaltige Luft, viel Bewegung und die gesunde Ernährung sind ein Garant für die hervorragende, feinfaserige und schön marmorierte Fleischqualität.



Das Restaurant in der Engelsburg

Danach

Blutorangen-Crème brûlée 6,50

„Vest“-Cocktail

Süßes im Glas | Zwetschgenkompott | Limonen-Crunch |
Haselnusscreme | Pflaumensorbet 8,50

Creme und Kuchen von der Valrhona-Schokolade |
Vanilleeis | kandierte Grapefruit 9,50

Dessertvariation - lassen Sie sich überraschen 11,50

Café Gourmand:

Espresso oder Kaffee
mit drei kleinen Naschereien 8,50

Käse-Triologie | fruchtiger Senf | Brotauswahl 9,50

Eis und Sorbets:

Sorbet aufgegossen mit Crémant 7,50

Sorbet mit Absolut Vodka 9,50

Sorbets pro Kugel/ 2,50

Cassis
Passionsfrucht
Zitronen
Pflaume

Eiscreme pro Kugel/ 2,00

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Espresso-Krokant