



RESTAURANT & WEINHANDEL

KLASSENMENÜ

Alle 28 Tage ein neues Motto
pro Person € 28,00

Mallorca meets OWL

Gebratenes Garnelen Tatar
mit Avocado, Kürbiskernen, gegrillter Wassermelone
und knusprigem Paderborner Landbrot

Loup de Mer
mit Balsamico Linsen, Staudensellerie,
Karotte und gehobeltem Boskop

Gato di Almendra
Mandel Soufflé mit Hierbas, Schokoladen Praliné
und geistigem Eierlikör

WEINEMPFEHLUNG

Illuminato Fiano, Tenuta Giustini, Apulien

Glas 0,2l – € 5,50

Flasche 0,75l – € 22,00

VORSPEISEN

Thunfisch Sashimi mit Sesammayonnaise, Soja und Sakurakresse	€ 15,00
Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsoße und Reibekuchen	€ 13,00
Tartar vom New Zealand Rinderfilet mit getrüffeltem Ziegenfrischkäse	€ 16,00
Gebratenes Garnelen Tatar mit Avocado, Kürbiskernen, gegrillter Wassermelone und knusprigem Paderborner Landbrot	€ 13,00

PASTA UND MEHR

Cremesüppchen von Pfifferlingen	€ 12,00
Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncinosauce	€ 8,00
Als Hauptgericht	€ 16,00
Carbonara „Alte Schule“ Linguine mit Parmesan, Onsenei und Trüffel	€ 24,00

HAUPTGERICHTE

Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand, Sauce von fermentiertem Pfeffer, Pak Choi und Sesam- Kartoffelpüree	€ 36,00
Kleine Portion	€ 26,00
Heilbutt mit Erbsen Parmesan smash, Basilikum, Speck und jungen Kartoffeln	€ 32,00
kleine Portion	€ 23,00
Loup de Mer mit Balsamico Linsen, Staudensellerie, Karotte und gehobelter Boskop	€ 25,00
Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf	€ 21,00
Kleine Portion	€ 16,00
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	€ 21,00
Kleine Portion	€ 16,00



RESTAURANT & WEINHANDEL

Alte Schule Menü

pro Person € 69,00
nur Tischweise

Thunfisch Sashimi mit Sesammayonnaise, Soja und Sakurakresse

Cremesüppchen von Pfifferlingen

Heilbutt mit Erbsen Parmesan smash,
Speck und Jungen Kartoffeln

Gebrautes vom Reh mit Knollensellerie
Saisonpilzen und Frühlingszwiebeln

Kaffirlimetten – Parfait mit Strudelblättern,
Erdbeeren und Cashewnüssen

**Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an!
Sprechen Sie mit unserem Service über Ihre individuellen Wünsche!**

DESSERT

Gato di Almendra
Mandel Soufflé mit Hierbas, Schokoladen Praliné
und geeistem Eierlikör
(15min. Backzeit)
€ 10,00

Kaffirlimetten – Parfait mit Strudelblättern,
Erdbeeren und Cashewnüssen
€ 10,00

Crème Brûlée
mit Heidelbeer - Koriandersalat
€ 10,00

Dessertvariation
€ 15,00

UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahnemousse,
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet,
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne
€ 1,50