

Am Anfang, Ende oder einfach zum Schluss.

Käse passt immer.

Fein gerollter Mönchkopfkäse – Tete de Moin

Tete de Moin, frisch von der Girolle gestrichen und mit Feigensenf gereicht. Begleitet von Äpfeln und Trauben sowie einer Brotauswahl.

Euro 11,00

* * *

Französische Käseauswahl

Fünf Sorten französischer Käsegenuss. Serviert mit Feigensenf, Äpfeln und Nüssen sowie einer Brotauswahl mit Butter.

Euro 13,00

Süße Verführungen aus der Patisserie

Dessert Tapas

Bunte Variation bestehend aus :
hausgemachtem Panna Cotta mit Amarenakirschen, Walnusseiscreme auf westfälischer Roter Grütze, Westfälische Herrencreme in der Espressotasse sowie Mini Berliner auf leckerem Apfelkompott

Euro 7,00

Westfälische Herrencreme mit warmen Kirschen

Sauerland

Sahniger Vanillepudding mit einem kräftiges Schuss Rum und Schokoladensplittern, begleitet von fein duftenden Kirschen mit einer leichten Zimtnote

Euro 5,50

* * *

Vanilleiscreme mit Kürbiskernöl

und gerösteten Kürbiskernen

Zartschmelzendes Vanilleeis mit Kürbiskernöl sowie gerösteten Kürbiskernen mit einem Karamellgitter verfeinert.

Euro 5,50

* * *

Freche Früchtchen

Exotische Früchte am Spieß, mit Chilischokolade überzogen. Gereicht mit erfrischenden Zitronensorbet

Euro 7,00

* * *

Ragout von roten Beeren mit Walnusseiscreme

Sauerland

Rote Beeren und Kirschen zu einem erfrischenden Ragout kreiert, abgerundet mit Bourbon - Vanillesauce, Walnusseis und Sahnetupfer

Euro 6,00