



" Das Höchste in den Baumbergen "

## ***Diese Klassiker können auf eine lange Geschichte zurückblicken***

### Vorspeisen / Starter

***Pfeffersuppe*** (auch glutenfrei) € 6  
*mit Tomaten- Baconspieß und Blütenhonig*  
- Pepper soup / bacon-tomato-spit / honey- (Allergene: 1,5,9, Nitrit)

### Fisch / Fish

***auf der Haut gebratenes Lachsfilet*** (auch glutenfrei) € 17  
*auf Rahmkohlrabi mit Muskat- Butternudeln*  
- grilled salmon filet / kohlrabi / nutmeg-butter-noodles- (Allergene: 1,3,5,7,9,10,11,13)

### Vegetarisch / vegetarian dish

***gratinierter Ziegenkäse*** (auch glutenfrei) € 15  
*auf warmem Honig- Radiccio mit Kartoffelkrapfen*  
- Baked goat's cheese / warm honey-radicchio / fried potatoe dumplings- (Allergene: 1,5,7,9,10)

### Fleisch / Meat

***das Original Wiener*** (auch glutenfrei) € 19  
*Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat*  
- escalope of calf / sauteed potatoes / cucumber salad- (Allergene: 3,4,5,7,9,10,14, Nitrit)

***Rinderroulade*** (auch glutenfrei) € 17  
*auf Speckbohnen und Serviettenknödel*  
- beef Roulade / green beans with bacon / napkin dumplings- (Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10, Nitrit)

***Medaillons vom Schweinefilet*** (auch glutenfrei) € 18  
*im Knuspermantel auf Waldpilzen mit Süßkartoffelpommes*  
- pork in the crispy coat / wild mushrooms / sweet potato fries- (Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10,14)-

### Dessert

***Westfälische Grütze im Weckglas*** (auch glutenfrei) € 6  
*mit Tonkabohnen- Vanille- Parfait  
und Lebkuchenschäum*  
- with tonka bean-vanilla parfait / gingerbread foam- (Allergene: 3,4,5,6,7,9,14)

**Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen,  
dass wir im Restaurant nur EC -Karten und Bargeld akzeptieren.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.**



" Das Höchste in den Baumbergen "

## Vorspeisen / Starter

**mit Rosmarin mariniertes Lammrücken** (auch glutenfrei) € 9  
an Wildkräutersalat mit Rote- Beete- Mousse und karamellisierten Walnüssen  
- with rosemary marinated lamb / wild herbal salad / beetroot mousse / caramalized walnuts - (Allergene 1,3,4,5,7,8,9,10,14)

**hausgebeizter Lachs** (auch glutenfrei) € 7  
mit Carpaccio vom Kohlrabi mit Safranschaum und Feldsalat  
- graved salmon / kohlrabi carpaccio / safran foam / lamb's lettuce - (Allergene 1,2,3,4,5,8,9,10,11,13,14)

## Suppen / Soups

**Cappuccino von Roter Beete** (auch glutenfrei) € 6  
mit Spinatschaum  
- beetroot cappuccino with spinach foam - (Allergene: 1,5,8,9)

**Kartoffelsuppe Westfälische Art** (auch glutenfrei) € 5  
Kartoffeln und Speck.  
- westfalian style cream of potatoe - (Allergene:1,5,8,9)

## Salate / Salads

**Bunte Salatvariation vom Münsterländer Markt** (auch glutenfrei) € 15  
mit Apfeldressing und gebratenen Lachswürfeln  
- mixed salads with apple dressing / grilled salmon / (Allergene: 1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,13,14)

**Bunte Salatvariation vom Münsterländer Markt** (auch glutenfrei) € 13  
mit Hausdressing marinierten Waldpilzen  
- mixed salads with housedressing / marinated mixed mushrooms- (Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10,14)

**Bunte Salatvariation vom Münsterländer Markt** (auch glutenfrei) € 15  
mariniert mit Balsamico- Dressing an  
gebeizter Entenbrust  
- mixed salads with balsamico / graved duck breast- (Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10,14)

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen,  
dass wir im Restaurant nur EC -Karten und Bargeld akzeptieren.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



" Das Höchste in den Baumbergen "

## Fleisch / Meat

- gebratener Lammrücken** (auch glutenfrei) € 19  
an Rosenkohl- Speckgemüse mit Kartoffel- Selleriepüree und Preiselbeersauce  
- saddle of lamb / brussel's sprout with bacon / mashed potatoe-celery / lingdonberrysauce- (Allergene: 1,5,8,9,10,,Nitrit)
- Medaillons vom Rinderfilet unter der Pumpernickelkruste** (auch glutenfrei) € 24  
auf gebratenen Waldpilzen mit Linguine  
- marinated beef filet with „Pumpernickel“-crust / sauteed mushrooms / linguini pasta- (Allergene: 1,3,4,5,6,7,8,9,10,14)
- „Rosa“ Barbarie Entenbrust** (auch glutenfrei) € 18  
an Kürbisgemüse mit cremiger Kräuter- Polenta und Orangensauce  
- „medium“ Barbarie-Duckbreast / pumpkin vegetables / creamy polenta / orangesauce- (Allergene 1,3,4,5,8,9,10,14)

## Regional / local specials

- Baumberger Rinderschmorbraten** (auch glutenfrei) € 16  
mit Serviettenknödel und Apfel- Rotkraut  
- pot roast / potato dumpling / red cabbage with apples- (Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10,14, Nitrit)
- NEU Brust und Keule von der Bauernente** (auch glutenfrei) € 18  
auf winterlichem Gemüse mit Kartoffelgratin und Rotweinsauce  
-duck breast and mace / winter vegetable/ gratinated potatoes in cream / redwinesauce- (Allergene: 1,5,8,9,10)

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen,  
dass wir im Restaurant nur EC -Karten und Bargeld akzeptieren.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



" Das Höchste in den Baumbergen "

## Steaks & Fisch

<b>Rinderfilet - Argentinien</b> <i>-beef filet, Argentina-</i>	<b>200g</b>	<b>€</b>	<b>24</b>
<b>Rumpsteak - Argentinien</b> <i>-Rumpsteak, Argentina-</i>	<b>200g</b>	<b>€</b>	<b>22</b>
<b>Schweinefilet</b> <i>-pork filet-</i>	<b>200g</b>	<b>€</b>	<b>17</b>
<b>Lachsfilet</b> <i>-salmon filet- (Allergene:2,11,13)</i>	<b>200g</b>	<b>€</b>	<b>17</b>

**Zu unseren Steakgerichten servieren wir Ihnen einen Salat,  
wahlweise mit, Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Senfsauce  
und eine Beilage nach Wahl.** (Allergene 1,3,4,5,8,9,10,14)

*-Each steak-dish comes with a green salad and herbal butter or pepper sauce or mustard sauce.  
Your garnish to choose: beans with bacon,, fried forest mushrooms, grilled vegetables, market vegetables, sweet potato fries,  
rosemary potatoes, sauteed potatoes, french fries -*

## **Beilagen:**

**Speckbohnen**  
*(Allergen: Nitrit)*

**Waldpilze**

**Grillgemüse**

**Marktgemüse**

**Süßkartoffel Pommes**

**Rosmarin - Kartoffeln**

**Bratkartoffeln**  
*(Allergen: Nitrit)*

**Steak - Pommes**

**Für jede weiteren Beilagen, berechnen wir einen Aufpreis von € 3 je Portion**

**Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen,  
dass wir im Restaurant nur EC -Karten und Bargeld akzeptieren.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.**



" Das Höchste in den Baumbergen "

## **-Menü-**

### Vorspeise

#### **Jakobsmuschel im Tempurateig**

(auch glutenfrei) € 9

auf Feldsalat mit marinierten Feigen und Tomaten

- grilled scallop in tempura coat / lamb's lettuce / marinated figs / tomatoes -  
- (Allergene 1,2,3,4,5,8,10,11,13) -

### Suppe

#### **Krustentierschaumsuppe**

(auch glutenfrei) € 8

mit Seeteufelstreifen

- cream of crustacean with monkfishstrips -  
- (Allergene 1,2,5,9,11,13) -

### Hauptgang

#### **Wildschweinrücken**

(auch glutenfrei) € 18

im Kräutermantel auf bunten Buttermöhren mit Knöpfle

- Wild boar in herbal coat / buttered carrots / a kind of spaetzle -  
- (Allergene 1,5,7,9,10) -

### **oder**

#### **gebratenes Zanderfilet**

(auch glutenfrei) € 18

unter der Zitronen- Kräuterkruste mit Safranrisotto

- grilled pike-perch under a lemon-herbal-crust / safran risotto -  
- (Allergene 1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,13) -

### Dessert

#### **Espresso- Schokoladenmousse**

(auch glutenfrei) € 6

auf Zwetschgenröster mit Orangensabayone

- espresso-chocolatemousse / plum compote / orange sabayone -  
- (Allergene 3,4,5,6,7,9) -

**Als 4 Gang – Menü € 36 / Person**

**Als 3 Gang – Menü € 30 / Person**

*(Suppe, Hauptgang, Dessert)*

**Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass wir im Restaurant nur EC-Karten und Bargeld akzeptieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.**

**Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass wir im Restaurant nur EC-Karten und Bargeld akzeptieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.**