

RESTAURANT
WASSERSCHLOSS
RAESFELD



Feiern Sie mit uns

Freiheit 27

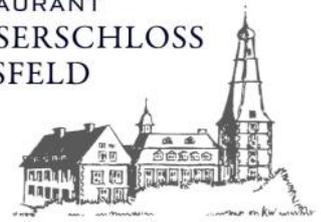
46348 Raesfeld

Tel.: +49 (0) 2865 2044-0

Fax: +49 (0) 2865 2044-11

info@restaurant-schloss-raesfeld.de

www.schloss-raesfeld.de



Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes. Ob Taufe, Konfirmation, Weihnachtsfeier, Firmenevent oder ein anderes Fest – ein guter Grund zum Feiern findet sich immer.

Feiern Sie mit uns

Genießen Sie als Gastgeber das gute Gefühl, dass für Ihre Gäste bestens gesorgt wird und Sie sich um nichts kümmern müssen. Wir arrangieren Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen. Ob Empfang, Fest oder Galamenu – lassen Sie sich von unserer Kreativität und von unserem Service umhegen.

Gerne möchten wir Ihnen die Planung Ihres Festes erleichtern und möchten Sie als kompetenter Partner begleiten, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot für Ihre Feier vor. Dabei können Sie aus unterschiedlichen Menüs oder Buffets wählen, oder aber auch Ihr Menü aus eigenen Bausteinen zusammenstellen.

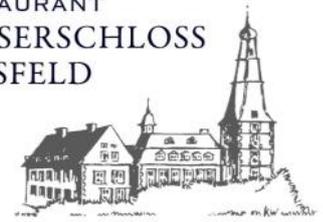
Unsere Räumlichkeiten Rittersaal, Verlies, Zunftstube und Wintergarten verfügen über eine Kapazität von 10 bis 120 Personen.

Blättern Sie einfach durch unsere Informationen, für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Gerne laden wir Sie ein, unser Haus persönlich kennenzulernen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns. Sie erreichen Frau Werner unter der Telefonnummer 02865/20440.

Wir freuen uns, wenn wir bei nächster Gelegenheit Ihr Gastgeber sein dürfen.

Ihr Team vom
Restaurant Wasserschloss Raesfeld



Wir stellen uns vor

- Das Schloss** Das ehemalige Residenzschloss ist eines der schönsten Wasserschlösser im Münsterland. Im Schloss finden Sie hervorragend ausgestattete Tagungsräume mit modernster Tagungstechnik in historischem Rahmen. Bei der Planung einer Tagung ist Ihnen gerne die Akademie des Handwerks behilflich. Sie erreichen die Akademie des Handwerks unter 02865-6084-0 oder info@akademie-des-handwerks.de
- Das Restaurant** Hier, unter den zwölf Gewölbefeldern aus dem 17. Jahrhundert, scheint bei einem guten Glas Wein die Zeit still zu stehen. Erleben Sie ein Fest der Sinne in gedämpfter Atmosphäre oder im fröhlichen Beisammensein.
- Der Rittersaal** Der Kamin mit dem Ehe-Wappen Alexander II. und seiner ersten Gemahlin Alexandrine prägen diesen Prunksaal von Schloss Raesfeld. Mit seinen rund 120 Sitzplätzen ist er geschaffen für stilvolle Firmenfeste und besondere Familienfeiern.
- Das Verlies** Dieser Raum entführt Sie in ein einmaliges Schlosserlebnis. Tafeln Sie hier mit Ihren Gästen, wie einst die Grafen und Burgherren. Das besondere Flair und die Behaglichkeit laden ein zu besonderen Anlässen, wie Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Familienfeier im kleinen Kreis.
- Die Zunftstube** Im einzigartigen Flair der Zunftstube erlebt man stimmungsvolle Abende bei gemütlichem Kerzenschein. Die ungezwungene Atmosphäre ist ein Garant für fröhliche Feste.
- Der Wintergarten** Genießen Sie den ungestörten Blick auf den Tiergarten und die umliegenden Teiche. Die Glaselemente lassen sich beiseite schieben und Sie fühlen sich mitten in der Natur. Selbstverständlich ist der Wintergarten klimatisiert und beheizbar, somit der ideale Raum für Ihre Feier mit bis zu 60 Personen.



Im Folgenden finden Sie unsere verschiedenen Menüvorschläge. Die einzelnen Menü- und Buffetkomponenten können auch gerne ganz nach Wunsch zusammengestellt werden. Die Preise werden dann angepasst.

Menü 1

Passierte Tomatensuppe
mit Pestosahne

Jungschweinebraten in der Kruste gegart,
marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln

Beerengrütze mit Vanilleeis

23,50 € pro Person

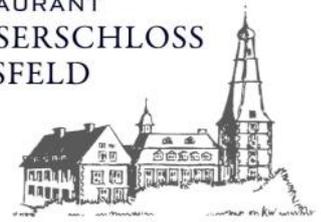
Menü 2

Rahmsuppe
von frischen Kräutern

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Spätzle und Salat

Herrencreme mit Schokoladenstückchen

27,50 € pro Person



Menü 3

Westfälische Rindfleischsuppe
mit Einlage

Schweinefilet im Wirsingmantel
auf Cremechampignons und Kartoffelschnecken

Münsterländer Herrencreme

28,50 € pro Person

Menü 4

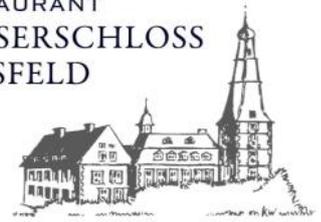
Graved Lachs, hausgebeizt
mit kleinen Salaten, Baguette und Butter

Kohlrabicremesuppe

Poulardenbrüstchen
mit Sherrysauce, frischem Broccoli
und einem Kartoffelgratin

Zabaione mit Vanilleeis

34,50 € pro Person



Menü 5 – Westfälisches Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppen lösen Versprechen ein. Traditionell verbinden sich konkrete Vorstellungen mit dem Genuss der Hochzeitssuppe. So ging man davon aus, dass etwas mehr Salz in der Suppe die Kinder gesund auf die Welt kommen lasse. Außerdem wurde beim Verzehr der Suppe geklärt, wer in der Ehe sagen durfte, wo es lang ging – wer zuerst den Löffel ins köstliche Nass eintauchte, der hatte gewonnen. Wenn das Brautpaar am Tage der Hochzeit die Suppe gleichzeitig aß und gleichzeitig aufhörte, sollte dies eine Garantie dafür sein, dass keiner den anderen überlebte. Warum soll dieser Brauch nur für die Vergangenheit gelten?

Westfälische Hochzeitssuppe
mit reichlich Einlage
in Terrinen serviert

Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Salate der Saison

Schweinemedallions mit frischen Champignons

Kleine Rinderrouladen an Bratensauce

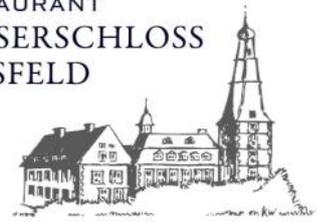
Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel
mit Curry-Obst-Sauce

Gemüsevariation

Herzoginkartoffeln
Petersilienkartoffeln

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen

32,50 € pro Person



Menü 6

Waldpilztorte an kleinen Salaten
und Schnittlauch-Sauerrahm

Zucchinicremesuppe

Roastbeef in der Kräuterkruste rosa gebraten
mit jungem Gemüse und Macairekartoffeln

Panna Cotta an einer Waldbeerensauce

44,50 € pro Person

Menü 7

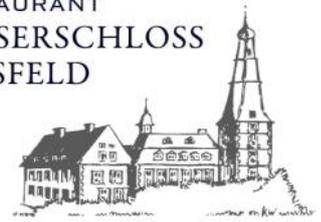
Gegrillte Scampischwänze
an Avocado und kleinen Salaten

Rahmsuppe von frischen Kräutern

Zart rosa gebratener Lammrücken im Kartoffelmantel
auf Balsamicojus, dazu Ratatouille und Parmesankartoffeln

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolate

47,50 € pro Person



Menü 8

Scampischwänze und Avocado mit kleinen Salaten

Badisches Schneckenüppchen mit frischen Kräutern und Knoblauch

Hirschkalbrücken, zart rosa gebraten
dazu junges Gemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation Schloss Raesfeld

48,50 € pro Person

Menü 9

Entenbruststreifen
an Orangenjus und kleinem Salat

Klare Tomatenkraftsuppe mit kleinen Pfefferklößchen

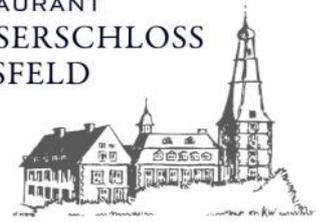
Gefüllte Seezungenschleifchen mit Paprikaschaum und Reis

Sorbet von Melonen

Rinderfilet Wellington
mit jungem Gemüse und einem Kartoffelgratin

Eissoufflé Grand Marnier

69,50 € pro Person



Menü 10

Mit Honig glacierte Entenbrust
an Frisée mit Himbeervinaigrette

Rahmsüppchen von Krustentieren
mit Cognacsahne

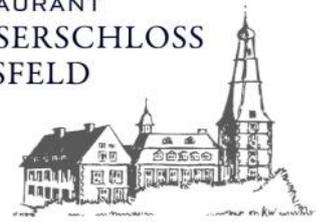
Gebratenes Seeteufelfilet mit Safranschaum
auf schwarzen Nudeln

Holunderblütensorbet

Gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahm,
dazu marktfrisches Gemüse
und Macairekartoffeln

Nougatmousse mit Champagnercreme
auf einem Fruchtmarkspiegel

70,50 € pro Person



Menü 11

Gebratene Riesengarnelen
auf einem Zuckerschotensalat

Rahmsüppchen von der roten Zwiebel

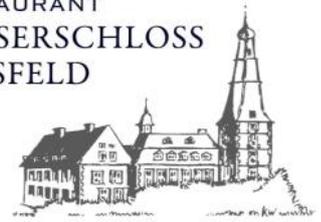
Filet vom Zander
auf Wurzelgemüse mit Krebschaum

Melonensorbet

Filet vom Angusrind
auf einer Trüffelsauce
dazu Sahnespitzkohl und Kartoffelplätzchen

Variation von der Schokolade
an einer Symphonie von Früchten

71,50 € pro Person



Buffet-Menü

Am Tisch serviert

Vorspeisenteller
mit Avocado, Graved Lachs, Scampi
und kleinen Salaten, Baguette und Butter

Westfälische Rindfleischsuppe

Am Buffet

Roastbeef in der Kräuterkruste
Züricher Rahmgeschnetzeltes von Truthahn

Lachsfilet in Sahnesauce

Sauce Béarnaise
Rahmchampignons

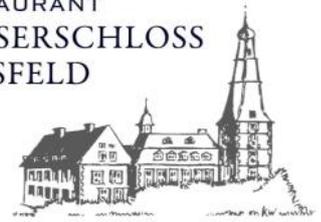
Broccoli
Prinzessböhnchen
Kaiserschoten

Basmatireis
Spätzle
Röstinchen
Gratin

Dessertbuffet Schloss Raesfeld

45,50 € bis 25 Personen
43,50 € pro Person ab 25 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an.



Italienisches Buffet

Fruchtige Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Pollo Tonnato von der Hähnchenbrust

Antipasti

Tomaten-Mozzarella-Salat

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie

Farfallesalat in Pesto

Frische Blatt- und Rohkostsalate

Gemüsesuppe Minestrone

Lasagne al Forno

Brasato alla Milanese (mediterraner Rinderschmorbraten)

Ratatouille-Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Risotto mit Lachs

Zabaione

Cappuccino-Mousse

Panna Cotta mit Himbeermark

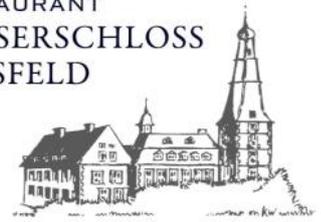
Käsebrett mit Früchten

Baguette und Ciabatta

48,50 € pro Person bis 35 Personen

46,50 € pro Person ab 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an.



Alexander-Bufferet

Medaillons
mit Früchten bunt garniert

Räucherlachs
mit Meerrettich-Sahne

Gefüllte Champignonknöpfe

Pikantes Matjestartar
mit Paprika, Oliven und gestoßenem Pfeffer

Tomatensalat

Gurkensalat

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Westfälische Kartoffelrahmsuppe
mit Schinken und Lauchstreifen

Schweinefiletgeschnetzeltes in Rahm

Buntbarsch in Kartoffelkruste
mit einer Honig-Dijonsenf-Sauce

Gemüse der Saison

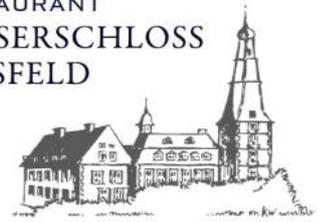
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

Rote Grütze mit Eierlikörsauce
Waldbeerenquark

40,50 € pro Person bis 35 Personen

38,50 € pro Person ab 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an.



Schloss Raesfeld Buffet

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Heringsalat „Hausfrauen Art“

Luftgetrockneter Knochenschinken

Münsterländer Mettendchen

Schweinemett mit gehackten Zwiebeln

Gekochter Tafelspitz in Zwiebelvinaigrette

Krautsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Bohnensalat

Klare Rindfleischsuppe
mit Eierstich, Gemüse und Klößchen

Poulardenbrust in Rahmsauce
Backschinken mit Dunkelbiersauce
Bunte Gemüseauswahl, Sauerkraut
Kartoffelpüree, Spätzle

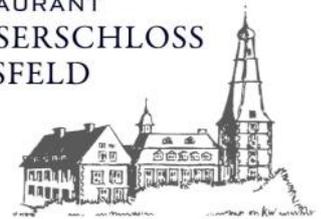
Stippmilch mit Zimt, Zucker und Schwarzbrot
Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme

Käsebrett mit Früchten,
Brotkorb und Butter

46,50 € pro Person bis 35 Personen

44,50 € pro Person ab 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an.



Schlemmer-Buffer

Scampicoctail

Roastbeef mit Remouladensauce

Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele und Heilbutt

Variation vom Lachs mit hausgebeiztem und geräuchertem Lachs

Frische Saison- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Klare Tomaten-Steinbutt-Suppe
mit Einlage von Fisch und Meeresfrüchten

Lammkeule in Rosmarinjus
Kalbsrücken in der Kräuterkruste
Zanderfilet an Safransauce
Gemüseauswahl, Ratatouille-Gemüse
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

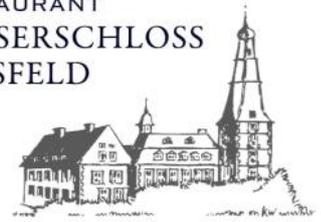
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
Panna Cotta an einem Fruchtspiegel
Walnuss-Krokant-Parfait
Tiramisu

Käsebrett mit Früchten,
Brotkorb und Butter

59,50 € pro Person bis 35 Personen

57,50 € pro Person ab 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an.



Brunch-Buffer I

Große Brot- und Brötchenauswahl

Große Auswahl an Aufschnitt und Käse vom Brett

Rührei, gekochte Eier,

Frühstücksspeck

Tomaten, Gurken und Gemüsesticks

Frühstückscerealien

Quark, Joghurt

Obst

Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee und Orangensaft

Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage

Gesottenes Rindfleisch in Meerrettichsauce oder Zwiebelsauce

Geschnetzeltes in Rahm

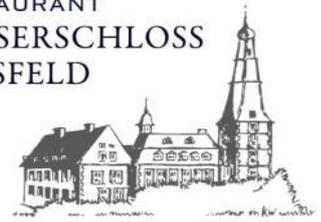
Marktfrisches Gemüse

Salzkartoffeln, Butterreis

Dessertbuffet

mit verschiedenen Crèmes und frischen Früchten

26,50 € pro Person



Brunch-Bufferet II

Große Brot- und Brötchenauswahl

Große Auswahl an Aufschnitt und Käse vom Brett

Rührei, gekochte Eier,

Frühstücksspeck

Tomaten, Gurken und Gemüsesticks

Frühstückscerealien

Quark, Joghurt

Obst

Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee und Orangensaft

Geräucherte Fischvariation

Tomate-Mozzarella,

Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage

Lachsfilet auf Rieslingsauce

Jungschweinebraten in der Kruste gebacken

Marktfrisches Gemüse

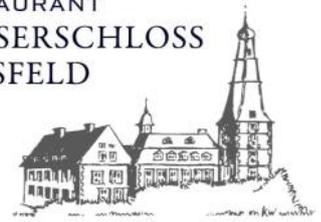
Kartoffelgratin, Butterreis

Herrencreme, Mousse au Chocolat,

Panna Cotta, Frische Früchte,

Rote Grütze mit Vanillesauce

34,50 € pro Person



Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit

Canapés belegt mit

- rosa gebratenem Roastbeef
- Entenbrustfilet auf Mango-Chutney
- rohem westfälischem Schinken
- Mailänder Salami
- Zwiebelmett

- gebeiztem Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Matjesfilet auf Cornichons
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

- französischem Brie
- Gorgonzola auf Apfelscheiben
- Roquefort auf Pfirsich

Canapés (3 Varianten) ab 10 Personen 7,50 € pro Person

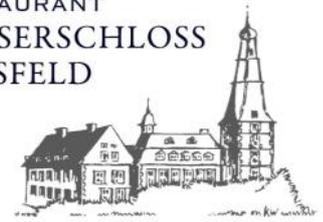
Fingerfood

- Hackfleischbällchen mit Oliven
- Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Saté-Spieß
- Mini-Frühlingsrollen
- Lachsroulade im Crêpemantel
- Minipizzen
- Pflaume im Speckmantel
- Chili-Cheese-Nugget
- Scampi Spieß

Fingerfood (3 Varianten) ab 10 Personen 7,50 € pro Person

Mini Laugengebäck, 3 Stück für 2,50 €

Westfälische Handschnittchen, 1 Stück für 1,50 €



Ein Auszug aus unserer Weinkarte

Weißwein

Deutschland

2013er Riesling Kabinett – feinherb – 0,75 l

26,00 €

Weingut Hans Lang VDP – Rheingau – Deutschland

Ein lebendiger, gefälliger Riesling für die Liebhaber der nicht ganz „knochentrockenen“ Weine. Ein Riesling, von dem es ein Glas mehr sein darf.

2014er Grüner Silvaner QbA – trocken – 0,75 l

20,00 €

Weingut Hans Lang VDP – Rheingau – Deutschland

Würzig, duftiger Silvaner mit dezenter Säure. Ein Wein, der nach sorgfältiger Selektion aus gesundem Lesegut vom Winzer Hans Lang vinifiziert wurde. Ein Gaumenschmeichler, der Appetit macht auf Frühjahr und Sommer.

2014er Weißburgunder QbA – trocken – 0,75 l

24,50 €

Weingut Villa Wolf VDP – Pfalz – Deutschland

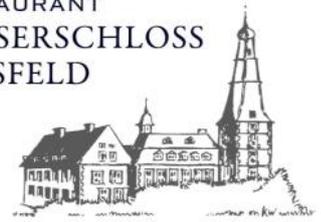
Aromen von Bananen, Mandeln, Aprikosen und Pfirsich mit kräftiger Struktur und eingebundener Säure. Prägend ist für diesen Wein der Boden mit rotem Devon-Verwitterungsgestein und Südausrichtung. Dadurch ergibt sich seine feine Mineralität mit einem weich würzigem Abgang.

2013er Riesling QbA Jean-Baptiste – feinherb – 0,75 l

28,00 €

Weingut Gunderloch VDP – Rheinhessen – Deutschland

Jean-Baptiste heißt die Hauptfigur in Zuckmayers „Fröhlichem Weinberg“ und da der Autor eng befreundet mit der Familie Gunderloch war, hat man den süffigen Gutsriesling ihm gewidmet. Faszinierende und intensive Aromen von exotischen Früchten, cremig und sehr elegant.



2014er Sauvignon Blanc – trocken – 0,75 l

23,50 €

Weingut Studier – Pfalz – Deutschland

Durch die Vereinigung von Trauben aus verschiedenen Rebanlagen mit unterschiedlichem Terroir erhält der Wein seine unbestechliche Aromenvielfalt und ein ganz besonderes Bukett. Typische Aromen von Stachel- und Johannisbeere paaren sich mit würzigen Kräuternoten und bilden gemeinsam eine wahre Aromenexplosion. Seine fruchtbetonte Säure und die natürliche durch Gärung entstandene Kohlensäure lassen ihn besonders lebendig erscheinen.

Frankreich

2013er Chablis AC – 0,75 l

33,00 €

Domaine de l'Orme – Burgund – Frankreich

Hellgelb mit grünen Reflexen. Feine, frische Aromen mit Weißdornblüten. Am Gaumen rund, frisch, mineralisch. Schöne Länge mit kräftigem Abgang. Anhaltend.

2013er Sancerre blanc AC – 0,75 l

48,00 €

Fournier – Loire – Frankreich

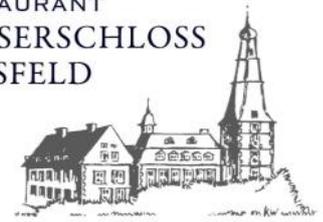
Eleganter weißer Sancerre mit einer hellen gelbgoldenen Farbe und prächtigen Aromen, die einen an saftige grüne Äpfel denken lassen, ein delikater Wein mit betontem Bouquet, ein langer und intensiver Abgang und gute, frische Säuren.

2009er Muscadet Sèvre-et-Maine – trocken – 0,75 l

28,00 €

Domaine de la Foliette – Loire – Frankreich

Der Wein leuchtet gelb mit grünen Reflexen im Glas. Prachtvolle Aromen von Zitrusfrüchten durchmischen sich mit Anklängen von Feuerstein, ganz typisch für diese Weinsorte. Hier findet die Symphonie von Aromen vor einem lebendigen Säurespiel statt, dass dem Wein Ausdruck verleiht.



Italien

2014er Pinot Grigio IGT – trocken – 0,75 l 22,00 €

Zenato – Venetien – Italien

Zenato´s Pinot Grigio ist glücklicherweise eine echte Erfolgsgeschichte – nur Wenigen gelingt es, die etwas fette Sortencharakteristik des Grauburgunders in den Griff zu bekommen und solch herrlich aromatische, wie frische Weine daraus zu zaubern.

2013er Chardonnay S.Cristina DOC – trocken – 0,75 l 27,00 €

Zenato – Venetien – Italien

Der Santa Cristina Chardonnay ist ein Paradebeispiel für Chardonnay aus dem Veneto. Das Bouquet ist erfüllt mit delikatsten Aromen von Zitrusfrüchten und saftigen Aprikosen. Der Gaumen ist umhüllt von mineralischen Noten und einer feinen Säurestruktur.

2013er Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani DOCG – 0,75 l 26,50 €

Terre da Vino – Piemont – Italien

Der 2013er Gavi di Gavi zeigt sich strohgelb mit einer sehr beachtlichen Struktur, zeigt ein feines, fruchtiges Bouquet nach Blüten und Gräsern und entfaltet sich im Geschmack vollmundig, samtig und harmonisch. Feines und fruchtiges Bouquet, wunderbar ausbalanciert – toller Trinkgenuss mit großem Geschmacksvolumen!

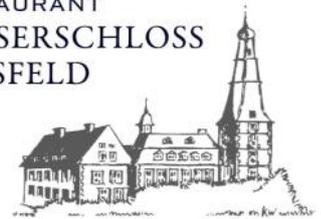
Roséwein

Italien

2012er Bardolino Chiaretto – 0,75 l 23,00 €

Zenato – Venetien – Italien

Herrlich leichter Roséwein vom Gardasee. Der Zenato Bardolino Chiaretto ist eine fruchtige Rosé mit delikatsten Noten von Erdbeeren und roten Kirschen, angenehmes Säurespiel, filigran und ansprechend.



Rotwein

Deutschland

2012er Spätburgunder Rotwein QbA – trocken – 0,75 l

26,00 €

Weingut Bercher VDP – Baden – Deutschland

Rubinrot. Im Duft Kirschen und rote Beeren. Angenehm ausgeglichen. Herzhafte, saftige Länge, mit bereits sich rundenden Tanninen. In alten Barrique-Fässern gereift.

2013er Matura – trocken – 0,75 l

21,00 €

Weingut Studier – Pfalz – Deutschland

Dieser Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. In der Nase Aromen von Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume und Kräuternoten, aber auch durch das getoastete Eichenholz Mokka, Kaffee und Röstaromen, jedoch ohne hervorzustechen. Ein körperreicher, fülliger aber harmonischer Wein.

2015er Dornfelder – trocken – 0,75 l

21,50 €

Weingut Studier – Pfalz – Deutschland

Das warme Aromabild des Dornfelders wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche und Brombeere. Seine intensiv dunkle Farbe im Glase hat den für Dornfelder immer typischen Blaustich. Seine weichen aber spürbaren Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur ohne jedoch seine fruchtige und samtige Art zu überdecken.

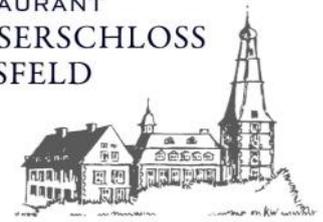
Frankreich

2013er Bergerac Rouge AC – 0,75 l

23,00 €

Château Les Fontenelles – Bergerac – Frankreich

Die Rebsorten 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon ergeben volle Aromen nach dunklen Waldbeeren und Johannisbeere. Dabei sehr komplex, mit gewisser Eleganz, fester Struktur und reifen, harmonischen Tanninen. Endet mit einem aromatisch langem Finale!



2009er Château La Tour Baladoz St. Emilion Grand Cru – 0,75 l 60,00 €
La Tour Baladoz – Bordeaux – Frankreich

Eine typische Cuvée aus Saint Emilion aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Im Duft viel Pflaume, ein wenig Lavendel, helle Schokolade und leichte Anklänge des Fass Toastings. Durch den hohen Merlot Anteil schon jetzt sehr gut zu geniessen. Seidige Eleganz am Gaumen. Ein Wein, der noch über die nächsten Jahre feinen Trinkspaß bereitet.

Italien

2013er Valpolicella Superiore – trocken – 0,75 l 28,50 €
Zenato – Venetien – Italien

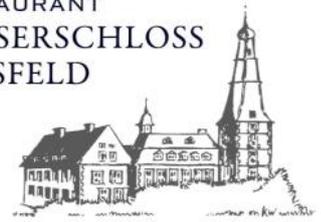
Im Bukett mit breiten und tiefen Aromen nach getrockneten Feigen, Mandeln und Veilchen, sehr schöner saftiger Frucht, am Gaumen würzig und vollmundig, warmer weicher Frucht und Fülle sowie einem wunderbarem Ausgleich von Harmonie, Frucht und Säure.

2013er Cabernet Sauvignon Santa Cristina – trocken – 0,75 l 54,00 €
Zenato – Venetien – Italien

Er reift 18 Monate in alten und neuen Barriques und anschließend etwa ein Jahr in der Flasche. Wir finden eine kraftvolle, reintönige Cassis-Frucht, etwas Kirsche, einen Hauch Paprika und dezente Leder- und Rauchtöne.

2006er Barolo DOCG – trocken – 0,75 l 60,00 €
Tenuta Virna Borgogno – Piemont – Italien

Schieferfarben, verführerisch funkelnd, mit granatfarbenen Reflexen hat dieser Wein einen umfassenden, intensiven und ätherischen Duft mit fruchtigen Noten und Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen. Im Geschmack ist er tief und markant, mit einem leichten Anklang an Backpflaumen, präsenten Tanninen, die mit der Struktur des Weines harmonieren und einem kernigen Ausklang.



Spanien

2011er LAN Rioja Crianza – trocken – 0,75 l

38,00 €

Bodegas LAN – Rioja – Spanien

Ein Wein, der komplett aus der Tempranillo-Rebe gemacht wird und ein tolles Bouquet nach reifen Beeren beschert. Dazu gesellen sich dem Holz entsprungene Vanille-Noten sowie etwas Würze. Aber auch der Nachgeschmack gefällt, denn er ist für einen Crianza-Wein beachtlich kraftvoll und lang.

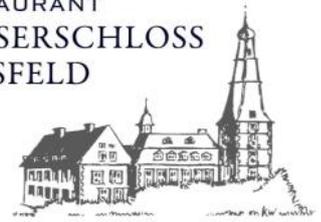
Chile

2011er Cabernet Sauvignon Los Vascos – 0,75 l

32,00 €

Viña Los Vascos – Colchagua Valley – Chile

Bouquet nach Johannisbeere und Kirsche, dazu angenehm würzige Nuancen wie Lorbeer, schwarzer Pfeffer und Eukalyptus. Im Mund zeigt sich cremig mit gut balancierten, weichen Tanninen, die ihn harmonisch abrunden.



Aperitifs

Geldermann Sekt trocken	0,1 l	4,20 €
Aperol Spritz		6,50 €
HUGO		5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Gesaris—Das Eiszeit-Mineralwasser aus den Tiefen des Münsterlandes

Erleben Sie das einzigartige Geschmackserlebnis der Gesaris-Mineralquelle und lassen Sie sich von seiner besonderen Ausgewogenheit überzeugen.

Gesaris Classic, Medium oder Naturell	0,33 l	2,90 €
Gesaris Classic, Medium oder Naturell	0,66 l	5,60 €

Säfte

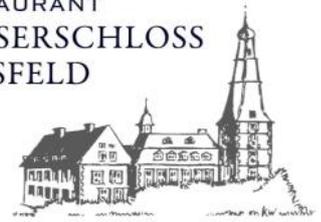
Privatkelterei van Nahmen

Die Privatkelterei van Nahmen aus Hamminkeln erzeugt sortenreine Obstsäfte und Säfte aus alten heimischen Obstsorten.

Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Traubensaft rot	0,2 l	2,90 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,90 €
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	2,90 €
Quittensaftschorle	0,3 l	2,90 €

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,2 l	2,40 €
Fanta, Sprite	0,2 l	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water	0,2 l	2,90 €



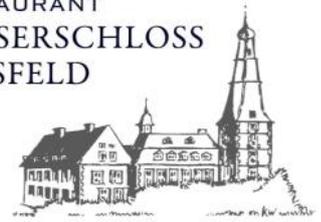
Bier

Pott's Prinzipal, Pott's Landbier, Pott's Weizen, Pott's Weizen alkoholfrei	0,30 l	3,20 €
Pott's Pils alkoholfrei	0,33 l	3,20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,30 €
Kännchen Kaffee	4,40 €
Tasse Kaffee Hag	2,30 €
Kännchen Kaffee Hag	4,40 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Becher Kakao mit Sahne	3,70 €
Glas Tee	2,30 €

Darjeeling-Sikkim First Flush, Earl Grey „Blue“,
Grüntee „Lung Ching“, Sencha „Zitrone-Malve“,
Kamille, Nana Minze-Pfefferminze, Hibiskus-Cranberry,
Rooibos „Vanille-Sahne“



Spirituosen

JB Korn	1,70 €
JB Wacholder	1,70 €
JB Schwarzer Holunder	2,50 €
JB Alter Korn	3,50 €
JB Schoko-Chili-Likör	3,90 €
JB Kakao-Nuss	3,90 €
JB Wildkräuter	3,50 €
JB Femetrunk	3,50 €
JB Williamsbrand	3,90 €
JB Mirabellenbrand	3,90 €
JB Quittenbrand	3,90 €
Raesfelder Schlossgeist	3,90 €
Fernet Branca	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Kuemmerling	2,50 €
Malteser Aquavit	2,50 €
Jubiläumsaquavit	3,00 €
Linie Aquavit	3,50 €
Grappa La Trentina „Morbida“	3,90 €
Grappa La Trentina „Traditionale“	3,90 €
Asbach Uralt	2,80 €
Hennessy Cognac V.S.	3,80 €
Jack Daniels	3,80 €
Ballantines	3,50 €
Bacardi	3,50 €
Beefeater Gin	3,50 €
Wodka Absolut	3,50 €
Baileys	2,80 €
Longdrink 4cl	7,50 €