

M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

UNSERE SPEISEKARTE IM MAI - bitte beachten Sie, dass es tagesaktuell Änderungen geben kann

SUPPEN	Tässchen	klein	groß
Provençalische Fischsuppe mit unserer hausgemachten „Rouille-fraîche“	10,90	18,90	21,90
Cremige Kartoffelsuppe mit Speck, frischem Majoran, Wiener Würstchen & Croûtons	7,90	11,90	14,90
Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limette & Ingwerhähnchen.....	7,90	11,90	14,90
Leichte Spargelsuppe mit grünem & weißem Spargel & Bärlauch-Croûtons <i>vegetarisch</i>	7,90	11,90	14,90

KLEINE SNACKS ZUM WEIN

5 knusprige Gyozasachen (Schweinefleisch), homemade Kimchi & Goma-Dipp 13,90	Avocado-Tomaten-Türmchen mit kleinem Wildkräutersalat.....	12,50
Spicy Tuna - Thunfisch-Tatar-Türmchen mit Avocado & Crevette rose..... 16,50	Aranchini Asparagi - knusprige Spargelrisottobällchen mit Bauernsalat. 14,50	
6 frische Crevettes roses (handgeschält) mit Limetten-Aioli..... 14,50	2 kleine Hähnchen-Satéspeißchen mit Erdnuss-Sauce & Sesamspinat ... 13,90	
Cremiger Crevetten-Eismeergarnelen-Cocktail mit Röstbrot..... 14,50	2 gegrillte Lammkoteletts & Filet mit griechischem Bauernsalat, Feta & Gurken-Minz-Zaziki. 16,90	

LEICHTES & SALATE

Duroc-Schweinebauch & gebratener Pulpo mit griechischem Bauernsalat, Feta, Taggiasca-Oliven, halbgetrockneten Honigtomaten, Jus & Hummerschaum.....	24,90
Thunfisch-Lachs-Avocado-Ceviche mit Limette-Chili-Ingwer, gebratene Jakobsmuschel & Calamaretti mit Charentais Melonen & Chiogga-Bete	25,90
Carpaccio vom Angus-Rind & medium rare gebratenes Flanksteak mit Caesar-Salat-Türmchen, Parmesan-Flakes & knusprigem Spargel-Tempura	25,90
„Vitello Tonnato“ - Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce, buntem Wildkräutersalat & kleinen Kapern.....	22,90
Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Kräuterhonig, Mango-Chutney, karamelierten Kernen & Nüssen, buntem Wildkräutersalat, Chicoree & Preiselbeeren <i>vegetarisch</i>	21,90
Gemischte Blattsalate mit buntem Antipasti-Gemüse, gebackenem Pesto-Fetakäse & knusprigem Spargel-Tempura <i>vegetarisch</i>	18,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kernen, Sprossen, frischer Mango, Avocado & süß-scharfem Gemüse.....	24,90
mit gebratener Fischfilet-Variation & kurz gegrilltem Thunfisch-Sashimi, Crevette rose, gebratener Garnele & Avocado-Tatar.....	31,90

HAUPTGÄNGE

Buntes Spargelrisotto mit grünem & weißem Niederrhein-Spargel, zartem Babyspinat & reichlich Parmesan <i>vegetarisch</i>	21,80
Buntes Gemüsecurry mit knackigem Wokgemüse, Sprossen, Pak Choi, gemischten Kernen, Mango & Basmatireis <i>vegetarisch</i>	23,80
Getrüffelsteinpilz-Ravioli mit gebratenen Pilzen, Zuckerschoten, grünem Spargel, Spinat & Parmesa(h)ne <i>vegetarisch</i> 23,80	& gebratenen Rinderfiletstreifen 32,90
Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Salat, knackigen Gurken & Radieschen, Weißweinschaum & Zitrone	28,90
Spaghetti Vongole e gamberetti mit Venusmuscheln, gebratener Garnele, frischer Tomate, Chili, Knoblauch, Petersilie & leichtem Safranschaum	28,90
„Loup & Lachs“ - gebratenes Wolfsbarschfilet & Teriyaki-Lachs mit buntem Asia-Gemüse-Salat „grilled & raw“, Curryschaum & Süßkartoffel-Pommes.....	34,90
Knusprige Fischstäbchen in Zitronen-Panko-Panade mit frischem Blattspinat, cremigem Kartoffelpüree, hausgemachter Remoulade & Zitrone.....	34,90
Gebratenes Kabeljaufilet mit zitronigem Yuzu-Lack, zweierlei Spargelragout, knusprigen Röstkartoffelecken & leichtem Dijon-Senf-Schaum.....	37,90
Frischer Walbecker Spargel 7 Stangen mit Kartoffelchen, Butter ★ ODER ★ Sauce Hollandaise.....	19,50
mit gebratener Lachsfilet-Tranche.....	+12,- mit 2 kleinen Kalbsschnitzeln..... + 14,-
mit 2erlei Schinken: gekochtem Rosmarinschinken & luftgetrocknetem Parma + 8,- mit gebratenem Rinderfilet Mignon 150g.....	+ 19,-
Knusprige Haxe vom Hohenloher Spanferkel mit Rahmspitzkohl, cremigem Kartoffel-Röstzwiebel-Püree, Senf & Jus	33,90
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit grünem Spargel, Zuckerschoten, gebratenen Pilzen, sautierten Butterspätzle & geschäumtem Steinpilzrahm.....	33,90
Rosa gebratenes, kaltes „australian grain fed“-Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, kleinem buntem Blattsalat, Cornichons & knusprigen Röstkartoffeln.....	27,90
Boeuf Bourguignon - zart geschmortes australian Beef in kräftiger Rotweinsauce mit buntem Schmorgemüse, Pilzen & gebratenen neuen Kartoffelchen	32,90
Kontor Currywurst - Schlössers mild geräucherte Rostbratwurst (30 % Kalb) mit buntem Salat, Pommes Frites & hausgemachter Currysauce.....	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit sahnigem Gurkensalat & Zitrone/Kaper/Sardelle <i>wahlweise</i> mit Pommes ★ ODER ★ lauwarmem Kartoffelsalat klein 31,90 groß 36,50	
„Steak Frites“ - Entrecôte vom australischen grain-fed Angus - 280g (mit klassischem Fettag) mit cremigem Caesar' Salat, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	39,50

DESSERT

MINI Mousse au Chocolat ★ ODER ★ MINI Crème brûlée.....	2,90
Affogato al caffè - „ertrunkenes“ Vanille-Eis mit Espresso übergossen.....	5,50
Hausgemachte Apfel-Tarte mit Sahne oder Vanille-Eis.....	9,50
Panna Cotta mit frischem Erdbeer-Rhabarber-Kompott.....	9,50
Gratiniertes Apfel-Birnen-Crumble mit karamelierten Walnüssen & Vanilleeis.....	11,50
<i>Café Gourmandise</i> - 4 kleine Köstlichkeiten: Mini Mousse, Mini Crème, Mini Crumble, Mini Sorbet & ein Espresso (oder Kaffee, Cappuccino etc. mit kleinem Aufpreis)	13,90