

SEIT 42 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Feiern Sie mit uns!

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier - Wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten für bis zu 600 Personen und freuen uns darauf, Ihre Wünsche und Ideen in die Tat umzusetzen.

Nicht immer muss es nur ein gemütliches Essen sein, denn wir helfen Ihnen gerne, Ihren Abend zu etwas Besonderem zu machen. So ist ein Themenabend unter dem Motto „Kreuzfahrt“ oder auch „Casino Royal“ in unserem Repertoire enthalten.

Aperitif

Hugo^{1,4}

Prosecco, frische Minze, Holunderblütensirup

5,40 €

Lillet Wild Berry^{1,6}

Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry und frischen Früchten

5,20 €

Aperol Spritz^{1,6}

Prosecco, Aperol, frische Orangen

4,80€

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl
4,20 €

Bärlauchschaumsüppchen
mit gerösteten Pinienkernen
4,50 €

„Bouillabaisse“
Fischeintopf mit Brot und Aioli
Kleine Portion 5,80 €
Große Portion 7,60 €

Vorspeisen

Gegrillte Riesengarnelen auf Ananas-Carpaccio mit kleinem
Sommersalatstrauß

14,50 €

Carpaccio vom Angus mit Bärlauchpesto

12,40 €

Bunter Salatstrauß mit gebratener Geflügelleber

9,80 €

Spargel

vom Hof Junge-Bornholt in Riesenbeck

Spargelcremesüppchen mit Scampi

4,80 €

250 g Stangenspargel mit Butterkartoffeln

12,70 €

500 g Stangenspargel mit Butterkartoffeln

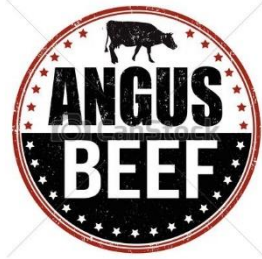
21,90 €

Dazu servieren wir wahlweise

Lachsfilet 150 Gramm	7,60 €
5 Scampi mit Aioli	8,60 €
Zwei Schweinemedallions 150 Gramm	7,60 €
Kleines Kalbsschnitzel	7,40 €
Biokräuterrührei	3,40 €
Gekochter Schinken vom Livar Klosterschwein	6,40 €
Luftgetrockneter Livar Knochenschinken	6,40 €

Zu allen Spargelgerichten servieren wir wahlweise Sauce
Hollandaise oder zerlassene Butter

Australisches Black Angus Rind



300 Gramm Black Angus – 22,80 €

28 Tage Wet-Aging-Reifung

Lecker, gesund und ursprünglich mit vollem Geschmack

Das australische Fleisch getreidegefütterter (grain fed) Rinder kennzeichnet sich durch eine konstante Spitzenqualität aus, hochqualitatives australisches Rindfleisch von getreide- und grasgefütterten Tieren. Die Black Angus Rinder grasen ganzjährig 26 Monate auf den ausgedehnten Weideflächen in der australischen Region New South Wales. Eine Auswahl an Premiumrindern erhält 200 Tage lang eine spezielle Getreide-Mischung, angereichert mit Gras und Mais. So bildet sich mehr intramuskuläres Fett, wodurch eine dichtere Marmorierung entsteht.

Garstufen

Rare/Blutig 40 °C – Medium Rare 50 °C

Medium 55 °C

Medium Well 60 °C – Well Done/Durch 70 °C

Steak Classics

Rumpsteak 200 Gramm Argentinien	16,80 €
Rumpsteak 300 Gramm Argentinien	21,60 €
Rinderfilet 200 Gramm Argentinien	19,70 €
Rinderfilet 300 Gramm Argentinien	25,80 €

Zu all unseren saftigen Steaks servieren wir Kräuterbutter (sofern keine Soße gewählt wurde) und einen Beilagensalat

Soßen

Rosmarinsoße	1,80 €
Pfeffersoße mit Kräutern	1,90 €
Rotwein-Schalotten-Soße	2,10 €
Soja-Limonen-Soße	2,50 €

Beilagen

Gerne können Sie Ihren Beilagensalat auch gegen eine der folgenden Beilagen eintauschen:

Hausgemachte Krokette	3,70 €
Pommes Frites	2,90 €
Spätzle	2,90 €
Bratkartoffeln	3,20 €
Geschmorte Champignons mit Schalotten	3,40 €
Rosmarinkartoffeln	3,20 €
Bärlauchgnocci	3,50 €

Hauptgerichte

„Schützenteller“

Schweinemedallions mit gebratenen Speckböhnchen,
Kroketten und Champignons

16,40 €

Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons,
Pommes Frites und Beilagensalat

15,60 €

Rinderfiletspitzen „Stroganow“
mit Kräuterspätzle und Beilagensalat

18,90 €

Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Röster und Kartoffelpüree an
Rotwein-Schalotten-Soße

24,50 €

Kalbsschnitzel mit hausgemachten Kroketten und Gurkensalat

22,30 €

Silverhill Entenbrust auf asiatischen Nudeln mit Gemüse
an Limonen-Soja-Soße

22,90 €

Fisch

„Pannfisch“

Lachs- und Kabeljaufilet in der Pfanne gebraten
mit Senfsoße, Dillkartoffeln und Gurkensalat

17,30 €

Bachsaibling auf Dillsoße mit Schmorgurkengemüse und
Kräuterkartoffelpüree

22,50 €

Doradenfilet auf Paprikaragout mit Bärlauchgnoccis

22,90 €

Vegetarisch

Spargelgratin auf frischen Tomaten mit Schmorkartoffeln
15,80 €

Knusprige Falafel mit großem Salatstrauß und Kräuterdip
14,50 €

Bärlauchgnocchi auf Spargelragout mit frischen Kräutern
13,50 €

Basilikumnudeln mit Paprikaragout, Rucola und Parmesan
9,80 €

Für die Kinder

„Abstauber“ - Einen Löffel, eine Gabel & eine Serviette & dann bei
Mama und Papa mitessen...
0,- €

Spaghetti mit Bolognese
5,70 €

Chicken Nuggets
mit frischen Pommes Frites und Mayo oder Ketchup
6,80 €

Dessert

Hausgemachte westfälische Herrencrème

4,80 €

Überraschungsdessert-Variation

7,70 €

Crème Brûlée – nach Art des Hauses

5,60 €

Rhabarber-Erdbeer-Ragout mit Bourbon-Vanille-Eis

6,50 €

Zitronensorbet mit frischen Früchten und Prosecco aufgegossen

6,40 €

Unsere Eissorten 1,50 € pro Kugel

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Mango-Maracuja

Zitronensorbet – Nuss-Nougat – Joghurteis