



JAGDSCHLOSS *Habichtswald*

Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserem Restaurant „1641“ im historischen Jagdschloss Habichtswald inmitten des Tecklenburger Landes herzlich Willkommen.

Unsere Philosophie ist es, saisonale, regionale und qualitativ hochwertige Produkte zu verwenden, überwiegend in Bio und Demeter Qualität.



UNSERE EMPFEHLUNG

3 - Gang Menü

Tomate

Olive / Wassermelone / Focaccia

gebratenes Rinderfilet

Rosmarinkartoffeln / Rotwein-Schalotten-Jus / Mangold

Duett von dunkler und heller Schokoladenmousse

Beerenfrüchte

42,00 €



JAGDSCHLOSS
Habichtswald

5 - Gang Menü

Tomate

Olive / Wassermelone / Focaccia

Tataki vom Thunfisch

Bambussprossen / gerösteter Sesam / Soja-Wasabi-Lack

Hokkaido

Bergkäse / Rotkraut / Birne

gebratenes Rinderfilet

Rosmarinkartoffeln / Rotwein-Schalotten-Jus / Mangold

Duett von dunkler und heller Schokoladenmousse

Beerenfrüchte

69,00 €



JAGDSCHLOSS
Habichtswald

VORSPEISE

Tomate

Olive / Wassermelone / Focaccia **13,50 €**

karamellisierte Ziegenkäse

marinierte Beete / Wildkräutersalat / Walnüsse **14,50 €**

Tataki vom Thunfisch

Bambussprossen / gerösteter Sesam / Soja-Wasabi-Lack **18,50 €**

geschnittenes Tatar vom irischen Black Angus

Zwiebelfocaccia / Radieschen / Fenchel / Wildkräuter 100g **17,50 €**; 150g **22,50 €**

HAUPTGANG

gebratenes Zanderfilet

Zwetschge / Sellerie / Bohnen **29,50 €**

Wiener Schnitzel vom Weidekalb

Kartoffel – Gurkensalat / Preiselbeeren / Kapern **24,50 €**

gebratene Brust von der Maispoularde

Rotkohlrisotto / gebrannte Zwiebeln / Jus **26,50 €**

gebratenes Rinderfilet

Rosmarinkartoffeln / Rotwein-Schalotten-Jus / Mangold **35,50 €**

Hokkaido

Bergkäse / Rotkraut / Birne **23,50 €**

DESSERT

Duett von dunkler und heller Schokoladenmousse

Beerenfrüchte **13,50 €**