




# Speisekarte

---


## SUPPE

Mediterrane Fischsuppe mit Honigtomate und Miesmuschel	12
Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Chilifäden 	11

## VORSPEISEN

3 frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne)	13
Beef Tatar vom westf. Weideochsen „Shanghai Style“ mit geflammtem Dotter und Senfkaviar	19
Klötzer's Bauernsalat mit Schalottenconfit, Paprikacrème, Oliven-Espuma und Oregano-Vinaigrette 	17
Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Mango, Avocado, Reibeküchlein und Senfsauce	19
Gemischte Antipasti mit Vitello Tonnato, Riesengarnelen, Parmacarpaccio und Rucolasalat	19
	(für zwei 29)
Kleiner gemischter Salat 	7

## VEGETARISCH & PASTA

Feta in Nusskruste gebacken auf Kichererbsencreme mit Gemüsevinaigrette und Couscous 	19
Hausgemachte Fettuccine mit frischen Pfifferlingen 	19




## FISCH

Angel-Schellfisch aus dem Nordatlantik mit Senfsauce, Schmorgurken und Bratkartoffeln	32
„Scampipfanne“ mit frischen Pfifferlingen, Chili, Ingwer, Tomaten und Kräutern	29
Thunfisch „Teriyaki“ auf rotem Kürbis-Curry mit Edamame und Kokosschaum	39

## FLEISCH

Knuspriger Spanferkelrücken mit Szechuan Bratkartoffeln und vietnamesischem Spitzkohlsalat	29
Argentinisches Rumpsteak mit Portweinjus, Karotten-Mangoldgemüse und Trüffelstampf	39
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	36
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheibe, Zwiebeln und Trüffelstampf	32

## DESSERT

Westfälische Quarkspeise mit dreierlei Lotus 	11
Pfirsich Melba mit griechischen Ziegenjoghurt und Honig 	11
Sorbet von der Pattaya Mango mit Yuzu-Himbeere und Sake 	7

---

## Gourmet — GANG —

Beef Tatar vom westfälischen Weideochsen  
„Shanghai Style“ mit geflammtem Dotter

Thunfisch „Teriyaki“ auf rotem Kürbis Curry

Sorbet von der Pattaya Mango  
mit Yuzu, Himbeere und Sake

Knuspriger Spanferkelrücken mit Szechuan  
Bratkartoffeln und Spitzkohlsalat

Westfälische Quarkspeise  
mit dreierlei Lotus

4-Gang Menü Tatar oder Thunfisch 65 || 5-Gang Menü 79  
5-Gang Menü mit begleitenden Weinen 108  
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

## Veggie M E N Ü

Klötzer's Bauernsalat  
in verschiedenen Texturen

Fettuccine mit frischen Pfifferlingen

Sorbet von der Pattaya Mango  
mit Yuzu, Himbeere und Sake

Feta in Nusskruste gebacken auf  
Kichererbsencreme und Couscous

Pfirsich Melba  
mit griechischen Ziegenjoghurt und Honig

3-Gang Menü Bauernsalat oder Pasta 49 || 4-Gang Menü 59  
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen 79  
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

---

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte

Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten | alle Preise in € |  Vegetarisch

## **KIM'S THAI KÜCHE**

Gelbes Thaicurry mit Kikok Hähnchen,  
Champignons, Edamame, Bambus,  
Paprika, Zuckerschoten, Ananas, Sprossen,  
asiatischer Nussmischung, Koriander,  
Thaibasilikum und Jasminreis

*mittags € 14,90 - abends € 19,90*

## **BACKFISCH**

vom Kap-Seehecht  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat  
und Klötzer's Remoulade

*mittags € 14,90 - abends € 19,90*

## **MOUSSE AU CAMEL**

*mittags € 5,80 - abends € 7,80*

### **3-Gang Tages Menü**

Tagessüppchen

—

*Thai Curry oder Backfisch*

—

Mousse au Caramel

*mittags € 25,90 - abends € 34,90*