

## Menüempfehlung

menu recommendation

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person

**couvert** (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

1.50 €

### **Vorspeise**

Jakobsmuschel / Curryschaum / Artischocke

süß-saurer Spargel / Wiesensalat

**starter**

scallops / curry foam / artichoke / sweet-sour asparagus / meadow salad

16.00 €

\*\*\*

### **Hauptgang**

Kalbsfilet / Bärlauchpesto

Mango-Spargelchutney / Limettenrisotto

**Main course**

veal fillet / ramson pesto / mango-asparagus chutney / lime risotto

33.00 €

\*\*\*

### **Süßes**

Landerdbeere & Rhabarber / Frischkäsecrème

Löffelbiskuit / Erdnuss / Thaibasilikum

**dessert**

strawberries & rhubarb / cream cheese

lady's finger / peanut / thai basil

8.00 €

### **52.00 € als 3-Gang-Menü**

52.00 € as a 3-course dinner

**Um bestmöglichen Service & Küche bieten zu können,  
bitten wir Sie eine Tischreservierung vorzunehmen.**

To help us provide our best service & cuisine,  
please reserve a table in advance.

## **Spargelvariationen**

*asparagus variations*

### **Spargelcrèmesuppe**

*Lachsschaum / eigene Spitzen*

*asparagus cream soup*

*salmon foam / asparagus tips*

6.50 €

### **Rinderfilet 200 g**

*Kräuterbutter / Sauce Hollandaise / Spargel / Blechkartoffeln*

*beef tenderloin 200 g*

*herb butter / sauce hollandaise / asparagus / oven potatoes*

36.00 €

### **Asiatisch**

*Jakobsmuscheln / Garnelen / grüner & weißer Spargel / Sojaspaghetti*

*Asian style*

*scallops / prawns / green & white asparagus / soy spaghetti*

24.00 €

### **Wiener Schnitzel**

*Sauce Hollandaise / Spargel / Röstkartoffeln*

*Wiener Schnitzel (breaded veal escalope)*

*Sauce hollandaise / asparagus / roasted potatoes*

30.00 €

### **Nordseekrabben**

*Spargel / Rührei / Backesbrot*

*north sea shrimps*

*asparagus / scrambled eggs / "Backes"bread*

28.00 €

### **Westfälisches Kikokhähnchen**

*Spargel / cremiges Erbsenrisotto*

*westphalian kikok chicken*

*asparagus / creamy risotto from peas*

25.00 €

### **Zweierlei Metzgerschinken**

*Sauce Hollandaise / Spargel / Butterkartoffeln*

*duet of butcher ham*

*sauce hollandaise / asparagus / butter potatoes*

28.00 €

## **Kleine Vorspeisen**

### **appetizers**

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €  
**couvert** (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

### **Rinderfilet-Carpaccio**

gehobelter Parmesan / Eichblatt / Brotchip  
**beef tenderloin carpaccio**  
shaved parmesan / curled lettuce / bread chip

13.00 €

### **Marinierter Thaispargel**

Currycrème / Limette / Nordseekrabbenttoast  
**marinated thai asparagus**  
curry cream / lime / toast with north sea shrimps

12.00 €

### **Tatar vom Kalbsfilet auf knusprigem Landbrot**

Senfgurkenschaum / geröstetes Blumenkohlpüree / Tomatensalat mit Bergpfeffer  
**tatar from veal fillet on crisp slice of bread loaf**  
foam from mustard pickled gherkins / roasted mashed cauliflower  
tomato salad with mountain pepper

14.00 €

### **Spargelpasta**

Kresseschaum / Hummerschwanz / Ei / Pecorino  
**asparagus pasta**  
cress foam / lobster tail / egg / pecorino cheese

19.00 €

## Suppen

### soups

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €  
**couvert** (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

### **Linsencrèmesuppe mit Sojamilch**

Brausepulver / knuspriger Koriander / Garnele

**Lentils cream soup with soy milk**

sherbet powder / crispy coriander / prawn

7.90 €

### **Kesselfrische Rinderkraftbrühe**

Markklößchen / Gemüse / Eierstich

**clear beef broth fresh from the soup kettle**

marrow dumplings / vegetables / custard royale

6.50 €

## Fisch

fish

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €  
 couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

### **Island Rotbarschfilet**

Romanesco / Erbse / Zitronengras / Kokos & Mandel

**Iceland ocean perch fillet**

Romanesco / pea / lemon grass / coconut & almond

22.00 €

### **Sauerländer Bachforelle**

feurige Mandel-Currysauce / Blattspinat / Butterkartoffeln

**"Sauerländer" river trout**

spicy almond-curry sauce / spinach leaves / butter potatoes

21.00 €

## Vegetarisch & Salat

vegetarian & salad

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €  
 couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

### **Cremiges Frühlingsrisotto**

Bärlauchpesto / gehackte Morcheln / Spargel / Pecorino

**creamy spring risotto**

ramson pesto / chopped morels / asparagus / pecorino cheese

17.00 €

### **Blattsalat in Hausdressing**

mit Rinderfiletspitzen

**oder** Riesengarnelen

**oder** gesmoktem Tofu & Champignons

**leaf lettuce in our house dressing**

with beef tenderloin tips **or** king prawns **or** smoked tofu & mushrooms

11.00 €

als große Portion 16.00 €

large serving

## **1878 Klassiker**

### **1878 classics**

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €  
**couvert** (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

### **Wiener Schnitzel vom Jungkalbsrücken**

in Butterschmalz gebraten / Bratkartoffeln / Salat

**Wiener Schnitzel (breaded veal escalope)**

fried in clarified butter / pan-fried potatoes / salad

23.00 €

### **Hühnerfrikassee vom westfälischen Kikokhähnchen**

Zitronengras / Erbse / Spargel / gedünsteter Bioreis

**chicken ragout from westphalian kikok chicken**

lemon grass / pea / asparagus / steamed organic rice

21.00 €

### **Gebratene Kalbsleberscheiben**

Elstar Apfel / krosse Zwiebeln / Kartoffelpüree

**fried calf's liver slices**

Elstar apple / crispy onions / mashed potatoes

22.00 €

### **Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef**

Kräuterbutter / Grilltomate / Bratkartoffeln

**roast beef with onions**

herb butter / grilled tomato / pan-fried potatoes

28.00 €

## Junge Küche

young cuisine

**Couvert** (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €  
**couvert** (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

### **Lammrücken & Filet im Esspergament**

Limettenaioli / süß-saure Sojabohnen / Falafelbällchen  
**Saddle & fillet of lamb in edible parchment**  
Lime aioli / sweet-sour soy beans / falafel balls

27.00 €

### **Argentinisches Rinderfilet 200 g...**

Morchelrahmsauce / saisonale Gemüse / Blechkartoffeln  
**argentinian beef tenderloin 200 g...**  
creamy morel sauce / seasonal vegetables / oven potatoes

32.00 €

### **...auch als Chateaubriand für 2 Personen**

500 g / zusätzlich mit Grilltomate & Kräuterbutter  
**...also available as Chateaubriand for 2 persons**  
500 g / additionally served with grilled tomatoes & herb butter

p.P. 36.00 €

### **U.S. Shortrip 24 Std. gegart**

Teriyakilack / Sojabohnen / Pecorino / Spaghetti in Carbonarasauce  
**U.S. shortrip cooked 24 h**  
Laced with teriyaki sauce / soy beans / pecorino cheese / Spaghetti in carbonara sauce

22.00 €

## Desserts

### desserts

#### **Zarter Löffelbiskuit in Baileyscrème**

Karamell / Mandel / Mascarpone / Beerenfrüchte

*delicate lady's fingers in baileys cream*

*caramel / almond / mascarpone / berries*

8.00 €

#### **Zart herbe Schokoladenmousse**

Schoko-Erdbeeren / Crème brûlée / Beerensorbet

*bittersweet chocolate mousse*

*choco-strawberries / crème brûlée / berry sorbet*

8.00 €

#### **Französische Edelkäseauswahl**

Feigensenf / Butter / Brot

*selection of fine French cheeses*

*fig mustard / butter / bread*

10.00 €

#### **Hausgemachtes Eis**

Tagesangebot

*homemade ice cream*

*please ask for our daily selection of flavours*

1.40 €

**Bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten haben.**

**Wir sehen uns verpflichtet Sie zu beraten.**

*We kindly ask you to let us know if you suffer from any food allergies or intolerances.*

*We feel it is our duty to provide information.*