



GÄNSEMENÜ

Gänsecrèmesuppe mit Gemüsestreifen und Croûtons
5,00 €

Knusprige Gans aus dem Ofen mit Beifußjus,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
22,50 €

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert
und Schokoladorsorbet
7,50 €

3-Gang Menü 34,00 €

2009 Synera Crianza
6,50 € / 0,2l

Ganze Gans am Tisch tranchiert

Knusprige Gans aus dem Ofen mit Beifußjus,
Rotkohl und Kartoffelklößen

*Dazu servieren wir Ihnen:
1 Flasche Rotwein*

Qualitätswein trocken von der WG Kiechlinsbergen, Baden

98,00 € / 4 Personen

Bitte reservieren Sie Ihre Gans mindestens einen Tag im Voraus.



MEIN „WESTFALEN MAGAZIN“ MENÜ

Amuse Gueule

Salat von Wintergemüsen
mit Trüffel, Chardonnayessig, Rote-Bete-Baiser und Sakura-Kresse

Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,1l
WG Kiechlinsbergen

Geröstete Petersilienwurzelsuppe
mit Langustino

Riesling feinherb 0,1l
Weingut Johannishof

Brust und Keule von der Étouffé Taube
mit Hokkaido-Kürbis und Perlgraupen

Chianti, 0,1l
Weingut Panizzi

Schokoladenbiskuit mit flüssigem Kern
und Mango-Safraneis

Sauternes 0,05l

3-Gang Menü 42,00 € ohne Suppe

4-Gang Menü 50,00 €

Weinreise zum 3-Gang Menü 12,50 €

Weinreise zum 4-Gang Menü 15,50 €



VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce
Rucola und Reibekuchen

12,50 €

Carpaccio vom Weiderind mit milder Pfeffercrème
Wildkräutersalat und gehobeltem Parmesan

14,50 €

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Ingwer-Risotto
und schwarzen Trompetenpilzen

16,50 €

Entenleberterrine mit Sauternesgelee,
Kumquats, Frisée-Kräutersalat und Brioche

19,50 €

SUPPEN

Wild-Consommé mit altem Sherry,
Gemüwestreifen und Pistazienklößchen

6,50 €

Geröstete Petersilienwurzelsuppe mit Langustino

9,50 €



HAUPTGÄNGE

Sautierte Waldpilze mit Kräutern in Rahm
und Vollkornbrot-Knödel

14,50 €

Offener Raviolo mit Tempura-Gemüse
Gelbe Bete, Pesto und geriebenen Comté

16,00 €

Gefülltes Seezungenfilet mit Kaviar,
Rote Bete und Ingwer-Risotto

26,00 €

Medaillon vom Steinbutt mit Rieslingschaum
Trompetenpilze und Petersilienkartoffeln

26,00 €

Brust und Ragout von Schuberts BIO-Ente mit Kamille,
Rosenkohlblättern und Steckerübenudeln

24,00 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Vanille-Sherryjus,
Poweraden und Tomatengnocchi

26,00 €

Rücken vom heimischen Sikahirsch mit Kirschessigjus
Spitzkohl und Pappardelle

26,00 €



DESSERT

„Westfälische Götterspeise“
mit Vanille-Stippmilch, Beerengrütze und Pumpernickel

5,50 €

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert
und Schokoladensorbet

7,50 €

Hefeparfait mit kristallisiertem Honig
Vanillesauce und Blaubeeren

8,50 €

Tarte von der Valrhona –Schokolade Guanaja
mit Passionsfruchtsorbet

9,50 €

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Weintrauben
Feigensenf und Stangenbrot

8,50 €

HOF HUECK ZUM MITNEHMEN

Die Hof Hueck Küche für Sie zu Hause:

Ob Gänse, Gewürz-Salze, Konfitüren und Müsli.

Wir beraten Sie gern.