

# M Ü N S T E R M A N N

## K O N T O R

UNSERE SPEISEKARTE IM SEPTEMBER - bitte beachten Sie, dass es tagesaktuell Änderungen geben kann

### SUPPEN

	Tässchen	klein	groß
Provenzalische Fischsuppe mit unserer hausgemachten „Rouille-fraîche“ .....	8,90	15,90	19,50
Pikante Gulaschsuppe vom Weideochsen mit frischer Paprika, buntem Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln .....	6,90	10,90	14,90
Thailändische Hühnersuppe „Tom Kah Gai“ mit Kokosmilch, Zitronengras, Kaffir-Limetten-Blättern, Chili, Limette & Ingwerhähnchen .....	6,90	10,90	14,90
Cremige Kartoffelsuppe mit Majoran, Buttercroûtons & gebratenen Pfifferlingen <i>vegetarisch</i> .....	6,90	10,90	14,90
oder statt Pfifferlingen mit mild geräucherten Wiener Würstchen .....	6,90	10,90	14,90

### KLEINE SNACKS ZUM WEIN

5 knusprige Gyozasaschen mit Schweinefleisch, homemade Kimchi & Goma-Dipp .....	12,50	5 fangfrische Crevettes roses (geschält) mit pikanter Limonen Aioli .....	13,50
Spicy Tuna - pikantes Thunfisch-Tatar-Türmchen mit Avocado & Crevettes roses .....	14,50	Avocadotatar-Türmchen mit Honigtomaten & Wildkräutern <i>vegetarisch</i> ..	12,50
Cremige Burrata mit kunterbuntem Tomatensalat & hausgemachter Pesto <i>vegetarisch</i> ..	14,50	3 gegrillte Lammkoteletts mit pikantem Gurken-Tsatsiki .....	17,50

### VORSPEISEN, LEICHTES & SALATE

Knuspriges Schafskäseröllchen mit Walnuss-Crunch, rote-Bete-Carpaccio mit Pink-Lady-Apfel, orientalischem Gewürzkürbis & getrüffeltem Selleriepüree <i>vegetarisch</i> .....	21,90
Erfrischender Nektarinen-Salat mit Ingwermelone, exotischem Bulgur, grünem Spargel-Tempura, pikanten Hähnchen-Saté-Spießchen & Erdnuss-Sauce .....	24,90
Vitello Tonnato - Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce, buntem Wildkräutersalat & kleinen Kapern .....	20,60
Kunterbunter Tomatensalat „Bloody Mary“ mit gegrilltem US-Flanksteak (medium rare), glasig gegrillter Orange-BBQ-Flammlachs-Tranche & Basilikum-Salsa .....	26,90
Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Kräuterhonig, frischer Feige, karamelierten Kernen & Nüssen, buntem Wildkräutersalat, knackigem Chicoree & Preiselbeeren ..	19,60
Mariniertes Citrus-Lachstatar mit Eismeergarnelen & lackiertes Thunfisch-Sashimi mit Avocado, Ingwergurken, geröstetem Blumenkohl & Wasabi-Senf-Vinaigrette ..	26,90
Gemischte Blattsalate mit Rohkostgemüse-Würfelchen, Kernen, Kresse & Croûtons .....	9,80
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kernen, Sprossen, frischer Mango, Avocado & süß-scharfem Gemüse .....	21,90
mit gebratener Fischfilet-Variation & kurz gegrilltem Thunfisch-Sashimi, Crevette rose, gebratener Garnele & Avocado-Tatar .....	29,90

### HAUPTGÄNGE

Sommerliches Risotto mit buntem Gemüse, grünem Spargel, gebratenen Pfifferlingen, Rucola & reichlich geriebenem Parmesan <i>vegetarisch</i> .....	22,90
Hausgemachte Semmelknödel mit fünflei gebratenen Pilzen, jungem Frühlingslauch, buntem Sommergemüse & Steinpilzrahm <i>vegetarisch</i> .....	22,90
Buntes Gemüsecurry mit knackigem Wokgemüse, Sprossen, Pak Choi, gemischten Kernen, Mango & Basmatireis <i>vegetarisch</i> .....	19,80
& gebratenen Hähnchenbruststreifen .....	24,90
Getrüffelte Steinpilz-Ravioli mit gebratenen Pfifferlingen & Champignons, Zuckerschoten, grünem Spargel, Spinat & leichter Parmesa(h)ne <i>vegetarisch</i> .....	19,80
& gebratenen Rinderfiletstreifen .....	28,90
Gebratenes Kabeljaufilet mit asiatischem Blattspinat, erfrischendem Orangenfenchel, Goma-Sesamdressing, pikantem Curryschaum & Pommes Frites .....	34,90
Spaghetti Vongole & Gamberetti mit frischen Venusmuscheln, Garnelen, Tomate, Chili, Knoblauch, Petersilie & leichtem Safranschaum .....	26,90
Lackierte Lachsfilet-Tranche & halbrohes Thunfisch-Sashimi mit buntem süß-scharfem Gemüsesalat „grilled & raw“, Sprossen & knusprigen Kartoffelflakes .....	33,90
Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffel-Gurkensalat, knackigen Radieschen & leichtem Weißweinschaum .....	26,90
„Loup, Lotte, Frutti“ - Wolfsbarschfilet, Seeteufel & Meeresfrüchte (Vongole, Crevettes, Garnele, Pulpo, Miesmuschel, Calamaretti), Gemüsespaghetti, Risottobällchen & Safranschaum ..	33,90
Knusprige Fischstäbchen vom Kabeljau in Limetten-Kräuterpanade mit griechischem Bauernsalat, Fetakäse, hausgemachter Remoulade, Röstbrot & Datteldipp .....	30,90
„Moules Frites“- frische Nordsee Miesmuscheln „Imperial“ mit knusprigen Pommes Frites & Limonen Aioli - <i>klassisch französisch</i> - ODER - <i>Thai Style</i> - .....	25,90
„Himmel & Erde“- gebratene Blutwurstscheiben mit Kartoffel-Endivienpüree, glasierten Apfelspalten, knusprigen Röstzwiebeln, Baconchips & kräftiger Jus ..	25,90
Rosa gebratenes, kaltes US-Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, buntem Blattsalat, Cornichons & knusprigen Röstkartoffeln .....	27,90
Knusprig gebratene Entenkeule mit cremigem Spitzkohl, Semmelknödel-Scheiben, glasierten Nektarinen-Spalten & kräftiger Jus .....	28,90
Klassisches Hühnerfrikassee mit Erbsenschoten, grünem Spargel, Champignons, leichter Geflügel-Velouté & Basmatireis .....	24,90
Zürcher Geschnetzeltes von der Kalbhälfte mit gebratenen Pfifferlingen, grünem Spargel, Zuckerschoten, sautierten Butterspätzle & Steinpilzrahm .....	32,90
24 Stunden gegarter, krosser Duroc Schweinbauch & mediterraner Pulpo mit buntem Bohnen-Allerlei, Chorizo-Gröstl, Kartoffel-Flakes & kräftiger Kalbsjus .....	32,90
Kontor Currywurst - Schlössers mild geräucherte Rostbratwurst (30 % Kalb) mit buntem Salat, Pommes Frites & hausgemachter Currysauce .....	11,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit sahnigem Gurkensalat & Zitrone/Kaper/Sardelle <i>wahlweise</i> mit Pommes ODER lauwarmem Kartoffelsalat .....	klein 28,90 groß 33,50
„Steak Frites“ - Entrecôte vom argent. Morocha grain fed Angus - 280g (mit klassischem Fettauge) mit cremigem Caesar' Salat, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus ..	36,50
Crispy Chicken Fingers mit Cornflakes-Crunch, süß-scharfem Gemüse-Salat, frischer Mango, Granatapfel, Süßkartoffel-Pommes & kräftiger Jus .....	28,90

### DESSERT

Café Gourmandise 4 kleine Köstlichkeiten: Mini Mousse, Mini Crème, Mini Crumble, Mini Sorbet & ein Espresso (oder Kaffee, Cappuccino etc. mit kleinem Aufpreis) .....	12,50
Mini Crème brûlée .....	2,90
Mini Mousse au Chocolat .....	2,90
Bayrisch Grießflammerie mit Brombeermark & frischen Beeren .....	9,50
Gratiniertes Apfel-Birnen-Crumble mit karamelierten Walnüssen & Vanilleeis .....	9,50
Hausgemachte Aprikosen- oder Zwetschgentarte .....	7,50
Affogato al caffè - „ertrunkenes“ Vanille-Eis mit Espresso übergossen .....	5,20
mit Sahne .....	9,-
oder mit Vanilleeis .....	9,50