

RESTAURANT  
WASSERSCHLOSS  
RAESFELD



# Feiern Sie mit uns

Freiheit 27

46348 Raesfeld

Tel.: +49 (0) 2865 2044-0

Fax: +49 (0) 2865 2044-11

[info@restaurant-schloss-raesfeld.de](mailto:info@restaurant-schloss-raesfeld.de)

[www.schloss-raesfeld.de](http://www.schloss-raesfeld.de)



Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes. Ob Taufe, Konfirmation, Weihnachtsfeier, Firmenevent oder ein anderes Fest – ein guter Grund zum Feiern findet sich immer.

## Feiern Sie mit uns

Genießen Sie als Gastgeber das gute Gefühl, dass für Ihre Gäste bestens gesorgt wird und Sie sich um nichts kümmern müssen. Wir arrangieren Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen. Ob Empfang, Fest oder Galamenu – lassen Sie sich von unserer Kreativität und von unserem Service umhegen.

Gerne erleichtern wir Ihnen die Planung Ihres Festes und begleiten Sie als kompetenter Partner, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot für Ihre Feier vor. Dabei können Sie aus unterschiedlichen Menüs oder Buffets wählen oder sich Ihr Wunsch-Menü aus eigenen Bausteinen zusammenstellen.

Unsere Räumlichkeiten Rittersaal, Verlies, Zunftstube und Wintergarten verfügen über eine Kapazität von 10 bis 120 Personen.

Für einen ersten Einblick stöbern Sie einfach durch unsere Informationen, für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit Vergnügen laden wir Sie ein, unser Haus persönlich kennenzulernen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns. Sie erreichen Frau Düking unter der Telefonnummer 02865/20440.

Wir freuen uns, wenn wir bei nächster Gelegenheit Ihr Gastgeber sein dürfen.

Ihr Team vom  
Restaurant Wasserschloss Raesfeld



## Wir stellen uns vor

- Das Schloss** Das ehemalige Residenzschloss ist eines der schönsten Wasserschlösser im Münsterland. Im Schloss finden Sie hervorragend ausgestattete Tagungsräume mit modernster Tagungstechnik in historischem Rahmen. Bei der Planung einer Tagung ist Ihnen gerne die Akademie des Handwerks behilflich. Sie erreichen die Akademie des Handwerks unter 02865-6084-0 oder [info@akademie-des-handwerks.de](mailto:info@akademie-des-handwerks.de)
- Das Restaurant** Hier, unter den zwölf Gewölbefeldern aus dem 17. Jahrhundert, scheint bei einem guten Glas Wein die Zeit still zu stehen. Erleben Sie ein Fest der Sinne in gedämpfter Atmosphäre oder im fröhlichen Beisammensein.
- Der Rittersaal** Der Kamin mit dem Ehe-Wappen Alexander II. und seiner ersten Gemahlin Alexandrine prägen diesen Prunksaal von Schloss Raesfeld. Mit seinen rund 120 Sitzplätzen ist er geschaffen für stilvolle Firmenfeste und besondere Familienfeiern.
- Das Verlies** Dieser Raum entführt Sie in ein einmaliges Schlosserlebnis. Tafeln Sie hier mit Ihren Gästen, wie einst die Grafen und Burgherren. Das besondere Flair und die Behaglichkeit laden ein zu besonderen Anlässen, wie Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Familienfeier im kleinen Kreis.
- Die Zunftstube** Im einzigartigen Flair der Zunftstube erlebt man stimmungsvolle Abende bei gemütlichem Kerzenschein. Die ungezwungene Atmosphäre ist ein Garant für fröhliche Feste.
- Der Wintergarten** Genießen Sie den ungestörten Blick auf den Tiergarten und die umliegenden Teiche. Die Glaselemente lassen sich beiseite schieben und Sie fühlen sich mitten in der Natur. Selbstverständlich ist der Wintergarten klimatisiert und beheizbar, somit der ideale Raum für Ihre Feier mit bis zu 60 Personen.



Im Folgenden finden Sie unsere verschiedenen Menüvorschläge. Die einzelnen Menü- und Buffetkomponenten können auch gerne ganz nach Wunsch zusammengestellt werden. Die Preise werden dann angepasst.

## Menü 1

Rindfleischsuppe  
mit reichlich Einlage

\*\*\*

Ochsenbäckchen in eigener Sauce  
mit geschmorten Spitzkohl  
und Kartoffelpüree

\*\*\*

Westfälische Herrencreme

25,80 € pro Person

## Menü 2

Karotten-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Aprikosenjus  
dazu Mandelbrokkoli  
und getrüffelte Kartoffelkrusteln

\*\*\*

Topfenmousse auf Rote Grütze

26,80 € pro Person



## Menü 3

Erbsen-Minz-Suppe  
mit Kartoffelspeckwaffel

\*\*\*

Gebratene Schweinemedallions vom Kalb mit Cognacrahm  
dazu Gemüse der Saison  
und Kartoffelschnecken

\*\*\*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

26,80 € pro Person

## Menü 4

Rucolasalat mit Anti-Pasti  
Parmesan, Baguette und Butter

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb mit Marsala-Zitronen-Sauce  
dazu Gemüse der Saison  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Tiramisu

29,80 € pro Person



## Menü 5 – Westfälisches Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppen lösen Versprechen ein. Traditionell verbinden sich konkrete Vorstellungen mit dem Genuss der Hochzeitssuppe. So ging man davon aus, dass etwas mehr Salz in der Suppe die Kinder gesund auf die Welt kommen lasse. Außerdem wurde beim Verzehr der Suppe geklärt, wer in der Ehe sagen durfte, wo es lang ging – wer zuerst den Löffel ins köstliche Nass eintauchte, der hatte gewonnen. Wenn das Brautpaar am Tage der Hochzeit die Suppe gleichzeitig aß und gleichzeitig aufhörte, sollte dies eine Garantie dafür sein, dass keiner den anderen überlebte. Warum soll dieser Brauch nur für die Vergangenheit gelten?

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit reichlich Einlage  
in Terrinen serviert

\*\*\*

Rindfleisch mit Zwiebelsauce  
Salate der Saison

\*\*\*

Schweinemedallions mit frischen Champignons

Kleine Rinderrouladen an Bratensauce

Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel  
mit Curry-Obst-Sauce

Gemüsevariation

Herzoginkartoffeln  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Herrencreme  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

32,50 € pro Person



## Menü 6

Waldpilztorte an kleinen Salaten  
und Schnittlauch-Sauerrahm

\*\*\*

Hokkaido-Orangen-Cremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

\*\*\*

Kalbstomahawk mit einer Kräuterjus  
dazu Gemüse der Saison  
und Kartoffel-Steinpilz-Gratin

\*\*\*

Whisky-Trüffeltörtchen im Baumkuchenmantel

46,80 € pro Person

## Menü 7

Gegrillte Scampischwänze  
an einer Paprikaaioli und kleinen Salaten

\*\*\*

Rahmsuppe von frischen Kräutern

\*\*\*

Zart rosa gebratener Lammrücken im Kartoffelmantel auf Balsamicojus,  
dazu Ratatouille  
und Parmesankartoffeln

\*\*\*

Dreierlei von der Schokolade mit frischen Früchten

48,80 € pro Person



## Menü 8

(nur zur Spargelzeit)

Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel  
mit Seranoschinken und Erdbeeren

\*\*\*

Spargel-Bärlauch-Cremesuppe

\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz in eigener Sauce mit hiesigem Spargel  
dazu Butterkartoffeln  
zerlassene Butter und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Dessertvariation von der Erdbeere

44,80 € pro Person

## Menü 9

Tranchen von der Entenbrust  
an Orangenjus und kleinem Salat

\*\*\*

Steinpilzconsomme mit Blätterteig-Grissini

\*\*\*

Sous-vide gegartes Roastbeef mit einer Schalotten-Rotwein-Jus  
dazu Gemüse der Saison  
und getrüffeltes Kartoffelgratin

\*\*\*

Cheesecake mit Blutorangenzorbet

48,80 € pro Person





## Menü 10

Geräucherte Entenbrust mit Orangenchutney  
und einem Salatbouquet

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ravioli

\*\*\*

Gebratenes Seeteufelfilet  
mit Safranschaum  
auf schwarzen Bandnudeln

\*\*\*

Grand Cru -Champagner-Sorbet

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahm,  
dazu marktfrisches Gemüse  
und Macairekartoffeln

\*\*\*

Grand Manier Eissoufflé  
mit marinierten Orangen

75,80 € pro Person



## Menü 11

Gebratenes Meerbarbenfilet  
auf einem Zuckerschotensalat  
mit Limonendressing

\*\*\*

Asia Hühnersuppe

\*\*\*

Thunfisch im Sesammantel  
auf lauwarmen Glasnudelsalat

\*\*\*

Mandarinensorbet mit Reiswein

\*\*\*

Rindercurry  
mit marktfrischem Gemüse  
und Duftreis

\*\*\*

Kokosnussklebreis mit Mango

72,80 € pro Person



## Buffet-Menü

### Am Tisch serviert

Vorspeisenteller

Kleiner Salat mit Anti-Pasti, Scampi mit Paprikaaioli,  
Graved Lachs dazu Baguette und Butter

\*\*\*

Westfälische Rindfleischsuppe

\*\*\*

### Am Buffet

Sous-vide gegartes Roastbeef

Züricher Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust

Verschiedene Fischfilets auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce

Sauce Béarnaise

Pfefferrahmsauce

Gemüseauswahl der Saison

Basmatireis

Röstinchen

Gratin

\*\*\*

Dessertbuffet Schloss Raesfeld

47,80 € bis 25 Personen

45,80 € pro Person ab 25 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an.



## Italienisches Buffet

Fruchtige Honigmelone mit luftgetrocknetem Parmaschinken

Vitello Tonnato

Anti-Pasti

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat

Pulpo-Kartoffel-Salat

Frische Blatt- und Rohkostsalate

\*\*\*

Feurige Tomatensuppe

\*\*\*

Hähnchenpiccata mit Tomatenchutney

Kalbssaltimbocca mit Marsalasaucce

Doradenfilet unter einer Olivenkruste

Raviolis gefüllt mit Ricotta und Spinat

Gemüseauswahl der Saison

Gemüsenudeln , Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Zitronentarte

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

48,80 € pro Person bis 35 Personen

46,80 € pro Person ab 35 Personen



## Alexander-Bufferet

Honigmelone mit Parmaschinken

Anti-Pasti

Schinkenspeckrouladen, gefülltes und gebratenes Gemüse

Räucherlachstatar auf Rote Beete Carpaccio

mit Wasabischmand

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Westfälische Kartoffelsuppe

mit knusprigem Speck

und Croutons

\*\*\*

Maispouroladenbrust mit Champignonrahmsauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce

Rotbarsch in einer Kräuterkruste mit Senfsauce

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Spätzle

\*\*\*

Bayrisch-Vanille-Creme

Schokotarte mit frischen Früchten

Butterscotscheis

49,80 € pro Person bis 35 Personen

47,80 € pro Person ab 35 Personen



## Schloss Raesfeld Buffet

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Variationen von Luftgetrockneten und geräucherten Schinken

Bauernsülze mit Remouladensauce

Gekochter Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette

Frische Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Westfälische Rindfleischsuppe  
mit reichlich Einlage

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce

Ochsenbäckchen in eigener Sauce

Zanderfilet auf westfälischem Gemüse

Gemüseauswahl der Saison

Rahmsauerkraut

Kartoffelpüree, Spätzle

\*\*\*

Reis Tautmannsdorf mit frischen Früchten

Rote Grütze mit Vanilleeis

Westfälische Herrencreme

45,80 € pro Person bis 35 Personen

43,80 € pro Person ab 35 Personen



## Schlemmer-Buffer

Honigmelone mit Parmaschinken  
Variationen vom geräucherte und gebeizten Fisch  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Frische Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Westfälische Kartoffelsuppe  
mit knusprigem Speck  
und Croutons

\*\*\*

Lammrücken mit Kartoffelkruste und Balsamicojus  
Sousvide gegarter Kalbsrücken  
Zanderfilet mit Safransauce  
Gemüseauswahl der Saison, Ratatouille-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterreis

\*\*\*

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat  
Panna Cotta an einem Fruchtspiegel  
Variationen von Parfaits  
Tiramisu

59,80 € pro Person bis 35 Personen

57,80 € pro Person ab 35 Personen



## Brunch-Bufferet I

Große Brot- und Brötchenauswahl

Große Auswahl an Aufschnitt und Käse vom Brett

Rührei, gekochte Eier,

Frühstücksspeck

Tomaten, Gurken und Gemüsesticks

Frühstückscerealien

Quark, Joghurt

Obst

Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee und Orangensaft

\*\*\*

Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage

\*\*\*

Gesottener Tafelspitz in Zwiebelsauce

Geschnetztes im Rahm

Marktfrisches Gemüse

Salzkartoffeln, Butterreis

\*\*\*

Dessertbuffet Schloss Raesfeld

27,80 € pro Person





## Brunch-Bufferet II

Große Brot- und Brötchenauswahl  
Große Auswahl an Aufschnitt und Käse vom Brett  
Rührei, gekochte Eier,  
Frühstücksspeck  
Tomaten, Gurken und Gemüsesticks  
Frühstückscerealien  
Quark, Joghurt  
Obst  
Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee und Orangensaft

\*\*\*

Geräucherte Fischvariation  
Anti-Pasti  
Tomate Mozzarella  
Salatvariation mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage

\*\*\*

Lachsfilet auf Rieslingsauce  
Jungschweinebraten in der Kruste gebacken  
Marktfrisches Gemüse  
Kartoffelgratin, Butterreis

\*\*\*

Herrencreme, Mousse au Chocolat,  
Panna Cotta, Frische Früchte,  
Rote Grütze mit Vanillesauce

36,80 € pro Person



## Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit

### Canapés belegt mit

- rosa gebratenem Roastbeef
- Entenbrustfilet auf Mango-Chutney
- rohem westfälischem Schinken
- Mailänder Salami
- Zwiebelmett
  
- gebeiztem Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Matjesfilet auf Cornichons
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
  
- französischem Brie
- Gorgonzola auf Apfelscheiben
- Roquefort auf Pfirsich

Canapés (3 Varianten) ab 10 Personen 7,80 € pro Person

### Fingerfood

- Mini Burger
- Mini Quiche
- Mini Bouchées
- Ziegenkäse mit Paprika und Tomatenconfit im Glas
- Foie Gras mit Apfelkompott und Pfefferküchlein im Glas
- Saté Spieße
- Mini Pizzen
- Pflaume im Speckmantel
- Scampi Spieße

Fingerfood (3 Varianten) ab 10 Personen 9,80 € pro Person

Mini Laugengebäck, 3 Stück für 2,50 €

Westfälische Handschnittchen, 1 Stück für 1,80 €



## Ein Auszug aus unserer Weinkarte

### Weißwein

#### Deutschland

**2013er Riesling Kabinett – feinherb – 0,75 l** 26,00 €

*Weingut Hans Lang VDP – Rheingau – Deutschland*

Ein lebendiger, gefälliger Riesling für die Liebhaber der nicht ganz „knochentrockenen“ Weine. Ein Riesling, von dem es ein Glas mehr sein darf.

**2011er Grüner Silvaner QbA – trocken – 0,75 l** 20,00 €

*Weingut Hans Lang VDP – Rheingau – Deutschland*

Würzig, duftiger Silvaner mit dezenter Säure. Ein Wein, der nach sorgfältiger Selektion aus gesundem Lesegut vom Winzer Hans Lang vinifiziert wurde. Ein Gaumenschmeichler, der Appetit macht auf Frühjahr und Sommer.

**2014er Weißburgunder QbA – trocken – 0,75 l** 24,50 €

*Weingut Villa Wolf VDP – Pfalz – Deutschland*

Aromen von Bananen, Mandeln, Aprikosen und Pfirsich mit kräftiger Struktur und eingebundener Säure. Prägend ist für diesen Wein der Boden mit rotem Devon-Verwitterungsgestein und Südausrichtung. Dadurch ergibt sich seine feine Mineralität mit einem weich würzigem Abgang.

**2013er Riesling QbA Jean-Baptiste – feinherb – 0,75 l** 28,00 €

*Weingut Gunderloch VDP – Rheinhessen – Deutschland*

Jean-Baptiste heißt die Hauptfigur in Zuckmayers „Fröhlichem Weinberg“ und da der Autor eng befreundet mit der Familie Gunderloch war, hat man den süffigen Gutsriesling ihm gewidmet. Faszinierende und intensive Aromen von exotischen Früchten, cremig und sehr elegant.



**2012er Sauvignon Blanc – trocken – 0,75 l**

*Weingut Studier – Pfalz – Deutschland*

Durch die Vereinigung von Trauben aus verschiedenen Rebanlagen mit unterschiedlichem Terroir erhält der Wein seine unbestechliche Aromenvielfalt und ein ganz besonderes Bukett. Typische Aromen von Stachel- und Johannisbeere paaren sich mit würzigen Kräuternoten und bilden gemeinsam eine wahre Aromenexplosion. Seine fruchtbetonte Säure und die natürliche durch Gärung entstandene Kohlensäure lassen ihn besonders lebendig erscheinen.

23,50 €

**2016er Klingelberger Riesling VDP – trocken – 0,75 l**

*Weingut Markgraf von Baden – Baden – Deutschland*

Das Farbspiel des Rieslings gleicht einem Zitronengelb, welches sich auch im Duft wieder spiegelt. Zusätzliche Duftnoten von Limone und frisch geschnittenen Gras runden alles ab. Ein ausgewogener Weißwein mit einem tollen Süß-Säure-Spiel und einem langen Nachhall.

22,50 €

## Frankreich

**2013er Chablis AC – 0,75 l**

*Domaine de l'Orme – Burgund – Frankreich*

Hellgelb mit grünen Reflexen. Feine, frische Aromen mit Weißdornblüten. Am Gaumen rund, frisch, mineralisch. Schöne Länge mit kräftigem Abgang. Anhaltend.

33,00 €

**2013er Sancerre blanc AC – 0,75 l**

*Fournier – Loire – Frankreich*

Eleganter weißer Sancerre mit einer hellen gelbgoldenen Farbe und prächtigen Aromen, die einen an saftige grüne Äpfel denken lassen, ein delikater Wein mit betontem Bouquet, ein langer und intensiver Abgang und gute, frische Säuren.

48,00 €

**2009er Muscadet Sèvre-et-Maine – trocken – 0,75 l**

*Domaine de la Foliette – Loire – Frankreich*

Der Wein leuchtet gelb mit grünen Reflexen im Glas. Prachtvolle Aromen von Zitrusfrüchten durchmischen sich mit Anklängen von Feuerstein, ganz typisch für diese Weinsorte. Hier findet die Symphonie von Aromen vor einem lebendigen Säurespiel statt, dass dem Wein Ausdruck verleiht.

28,00 €



## Italien

**2014er Pinot Grigio IGT – trocken – 0,75 l**

22,00 €

*Zenato – Venetien – Italien*

Zenato´s Pinot Grigio ist glücklicherweise eine echte Erfolgsgeschichte – nur Wenigen gelingt es, die etwas fette Sortencharakteristik des Grauburgunders in den Griff zu bekommen und solch herrlich aromatische, wie frische Weine daraus zu zaubern.

**2013er Chardonnay S.Cristina DOC – trocken – 0,75 l**

27,00 €

*Zenato – Venetien – Italien*

Der Santa Cristina Chardonnay ist ein Paradebeispiel für Chardonnay aus dem Veneto. Das Bouquet ist erfüllt mit delikatsten Aromen von Zitrusfrüchten und saftigen Aprikosen. Der Gaumen ist umhüllt von mineralischen Noten und einer feinen Säurestruktur.

**2013er Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani DOCG – 0,75 l**

26,50 €

*Terre da Vino – Piemont – Italien*

Der 2013er Gavi di Gavi zeigt sich strohgelb mit einer sehr beachtlichen Struktur, zeigt ein feines, fruchtiges Bouquet nach Blüten und Gräsern und entfaltet sich im Geschmack vollmundig, samtig und harmonisch. Feines und fruchtiges Bouquet, wunderbar ausbalanciert – toller Trinkgenuss mit großem Geschmacksvolumen!

## Roséwein

**2012er Bardolino Chiaretto – 0,75 l**

23,00 €

*Zenato – Venetien – Italien*

Herrlich leichter Roséwein vom Gardasee. Der Zenato Bardolino Chiaretto ist ein fruchtiger Rosé mit delikatsten Noten von Erdbeeren und roten Kirschen, angenehmes Säurespiel, filigran und ansprechend.



## Rotwein

### Deutschland

**2012er Spätburgunder Rotwein QbA – trocken – 0,75 l**

26,00 €

*Weingut Bercher VDP – Baden – Deutschland*

Rubinrot. Im Duft Kirschen und rote Beeren. Angenehm ausgeglichen. Herzhafte, saftige Länge, mit bereits sich rundenden Tanninen. In alten Barrique-Fässern gereift.

**2011er Matura – trocken – 0,75 l**

21,00 €

*Weingut Studier – Pfalz – Deutschland*

Dieser Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. In der Nase Aromen von Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume und Kräuternoten, aber auch durch das getoastete Eichenholz Mokka, Kaffee und Röstaromen, jedoch ohne hervorzustechen. Ein körperreicher, fülliger aber harmonischer Wein.

**2013er Dornfelder – trocken – 0,75 l**

21,50 €

*Weingut Studier – Pfalz – Deutschland*

Das warme Aromabild des Dornfelders wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche und Brombeere. Seine intensiv dunkle Farbe im Glase hat den für Dornfelder immer typischen Blaustich. Seine weichen aber spürbaren Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur ohne jedoch seine fruchtige und samtige Art zu überdecken.

**2015er Spätburgunder Rotwein VDP – trocken – 0,75 l**

22,50 €

*Weingut Markgraf – Baden – Deutschland*

Das Farbspiel des Spätburgunders gleicht einer roten Kirsche, welches sich auch im Duft wieder spiegelt. Zusätzliche Duftnoten von weiteren roten Früchten, Vanillenoten und besonders der der Herzkirsche runden alles ab. Ein ausgewogener Rotwein mit samtigen Tanninen und einer sanften Säure.



## Frankreich

**2013er Bergerac Rouge AC – 0,75 l** 23,00 €

*Château Les Fontenelles – Bergerac – Frankreich*

Die Rebsorten 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon ergeben volle Aromen nach dunklen Waldbeeren und Johannisbeere. Dabei sehr komplex, mit gewisser Eleganz, fester Struktur und reifen, harmonischen Tanninen. Endet mit einem aromatisch langem Finale!

**2009er Château La Tour Baladoz St. Emilion Grand Cru – 0,75 l** 60,00 €

*La Tour Baladoz – Bordeaux – Frankreich*

Eine typische Cuvée aus Saint Emilion aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Im Duft viel Pflaume, ein wenig Lavendel, helle Schokolade und leichte Anklänge des Fass Toastings. Durch den hohen Merlot Anteil schon jetzt sehr gut zu genießen. Seidige Eleganz am Gaumen. Ein Wein, der noch über die nächsten Jahre feinen Trinkspaß bereitet.

## Italien

**2011er Valpolicella Superiore – trocken – 0,75 l** 28,50 €

*Zenato – Venetien – Italien*

Im Bukett mit breiten und tiefen Aromen nach getrockneten Feigen, Mandeln und Veilchen, sehr schöner saftiger Frucht, am Gaumen würzig und vollmundig, warmer weicher Frucht und Fülle sowie einem wunderbarem Ausgleich von Harmonie, Frucht und Säure.

**2011er Cabernet Sauvignon Santa Cristina – trocken – 0,75 l** 54,00 €

*Zenato – Venetien – Italien*

Er reift 18 Monate in alten und neuen Barriques und anschließend etwa ein Jahr in der Flasche. Wir finden eine kraftvolle, reintonige Cassis-Frucht, etwas Kirsche, einen Hauch Paprika und dezente Leder- und Rauchtöne.

**2006er Barolo DOCG – trocken – 0,75 l** 60,00 €

*Tenuta Virna Borgogno – Piemont – Italien*

Schieferfarben, verführerisch funkelnd, mit granatfarbenen Reflexen hat dieser Wein einen umfassenden, intensiven und ätherischen Duft mit fruchtigen Noten und Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen. Im Geschmack ist er tief und markant, mit einem leichten Anklang an Backpflaumen, präsenten Tanninen, die mit Struktur des Weines harmonieren und einem kernigen Ausklang



## Spanien

2009er LAN Rioja Crianza – trocken – 0,75 l

38,00 €

*Bodegas LAN – Rioja – Spanien*

Ein Wein, der komplett aus der Tempranillo-Rebe gemacht wird und ein tolles Bouquet nach reifen Beeren beschert. Dazu gesellen sich dem Holz entsprungene Vanille-Noten sowie etwas Würze. Aber auch der Nachgeschmack gefällt, denn er ist für einen Crianza-Wein beachtlich kraftvoll und lang.

## Chile

2011er Cabernet Sauvignon Los Vacos – 0,75 l

32,00 €

*Viña Los Vacos – Colchagua Valley – Chile*

Bouquet nach Johannisbeere und Kirsche, dazu angenehm würzige Nuancen wie Lorbeer, schwarzer Pfeffer und Eukalyptus. Im Mund zeigt er sich cremig mit gut balancierten, weichen Tanninen, die ihn harmonisch abrunden

## Deutschland

### Roséwein

2016er Spätburgunder Rosé – trocken – 0,75 l

22,50 €

*Weingut Markgraf von Baden – Baden – Deutschland*

Ein heller, lachsrosé farbiger Wein, mit einem Bukett von roten Früchten, wie Himbeere und Erdbeere. Frisch und fruchtig mit angenehmer Würze.





## Aperitifs

Geldermann Sekt trocken	0,1 l	3,80 €
Aperol Spritz		4,90 €
HUGO		4,90 €

## Alkoholfreie Getränke

### Wasser

Gesaris—Das Eiszeit-Mineralwasser aus den Tiefen des Münsterlandes

Erleben Sie das einzigartige Geschmackserlebnis der Gesaris-Mineralquelle und lassen Sie sich von seiner besonderen Ausgewogenheit überzeugen.

Gesaris Classic, Medium oder Naturell	0,33 l	2,60 €
Gesaris Classic, Medium oder Naturell	0,66 l	5,20 €

### Säfte

Privatkelterei van Nahmen

Die Privatkelterei van Nahmen aus Hamminkeln erzeugt sortenreine Obstsäfte und Säfte aus alten heimischen Obstsorten.

Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Traubensaft rot	0,2 l	2,70 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,70 €
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	2,90 €
Quittensaftschorle	0,3 l	2,90 €

### Limonaden

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,2 l	2,20 €
Fanta, Sprite	0,2 l	2,20 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water	0,2 l	2,90 €



## Bier

Pott's Prinzipal, Pott's Landbier, Pott's Weizen, Pott's Weizen alkoholfrei	0,30 l	2,90 €
Pott's Pils alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	4,20 €
Tasse Kaffee Hag	2,20 €
Kännchen Kaffee Hag	4,20 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Becher Kakao mit Sahne	3,60 €
Glas Tee	2,20 €

Darjeeling-Sikkim First Flush, Earl Grey „Blue“,  
Grüntee „Lung Ching“, Sencha „Zitrone-Malve“,  
Kamille, Nana Minze-Pfefferminze, Hibiskus-Cranberry,  
Rooibos „Vanille-Sahne“



## Spirituosen

JB Korn	1,60 €
JB Wacholder	1,60 €
JB Schwarzer Holunder	2,40 €
JB Alter Korn	3,20 €
JB Schoko-Chili-Likör	3,90 €
JB Kakao-Nuss	3,90 €
JB Wildkräuter	3,20 €
JB Femetrunk	3,20 €
JB Williamsbrand	3,90 €
JB Mirabellenbrand	3,90 €
JB Quittenbrand	3,90 €
Raesfelder Schlossgeist	3,90 €
Fernet Branca	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazzotti	2,50 €
Kuemmerling	2,50 €
Malteser Aquavit	2,50 €
Jubiläumsaquavit	3,00 €
Linie Aquavit	3,50 €
Grappa La Trentina „Morbida“	3,90 €
Grappa La Trentina „Traditionale“	3,90 €
Asbach Uralt	2,80 €
Hennessy Cognac V.S.	3,80 €
Jack Daniels	3,80 €
Ballantines	3,50 €
Bacardi	3,50 €
Beefeater Gin	3,50 €
Wodka Absolut	3,50 €
Baileys	2,80 €
Longdrink 4cl	7,50 €