

Januar/Februar

27. Januar – 4. Februar 2017

Grünkohlwoche

Gesund ins neue Jahr

Grünkohl-Kartoffel-Gratin | Granatapfel-Feldsalat 9,00 €

Grünkohlsalat 8,00 €
Rosinen | gegrillte Artischocken | Zitronen-Vinaigrette

Dreierlei vom Grünkohl 12,00 €
Grünkohl-Ravioli | Grünkohl-Mandel-Sauce | Grünkohl Gemüse

Februar

14. Februar 2017

Valentinstag

Menü für Verliebte (ab 18 Uhr)

- „Rosenhugo“ mit kandierten Rosenblüten
- Gruß aus der Küche
- Lachsfilet und Jakobsmuschel | Bergamotten-Creme | schwarzer Rettich | Curryöl
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Portwein-Schalotten | grüner Spargel | cremige Popcorn-Polenta
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen | Himbeersorbet | Zwergorangenragout

Pro Person 32,50 €



März

1. März 2017

Aschermittwoch

Traditionelles Aschermittwochsessen 9,20 €
graue Erbsen | eingelegter Hering | Persilienkartoffeln

3. März – 11. März 2017

Fischwoche

In Olivenöl gegarter Skrei (Winterkabeljau) .. 18,00 €
Safransauce | Rote Bete-Risotto | schwarze Nüsse

Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Sud..... 10,50 €
Wurzelgemüse | geröstetes Weißbrot

Dorade im Ganzen gebraten 19,20 €
Zitronenbutter | Paprika-Fenchel-Gemüse | Rosmarinkartoffeln

25. März 2017 | 18.30 Uhr

Ein besonderes Haus - ein besonderer Koch

-Unbekanntes - Saisonales - Gesammeltes -
Zu Gast in unserer Küche: Adrien Hurnungee

Adrien Hurnungee, geboren auf Mauritius, leidenschaftlicher - mit der Natur verbundener - Koch und Kochbuchautor, ist unser Gastkoch im Restaurant Baumhove. Hurnungee arbeitet mit saisonalen, frischen und außergewöhnlichen Zutaten, wie beispielsweise japanischer Knöterich oder Farnsprossen, dabei erfindet er immer wieder neue Kreationen und Geschmäcker und setzt damit ungewohnte Akzente. Seine langjährige Erfahrung als Eventkoch der gehobenen Gastronomie werden diesen Abend zu einem großartigen kulinarischen Ereignis machen, ein Abend mit Genuss und Erlebnis für Gaumen, Auge und Seele.



Eine Reservierung ist erforderlich!

- Garnele | Bohnencreme | Shiitake-Pilze
 - Hähnchen | Petersilie | Löwenzahn-Kapern
 - Schellfisch | Wasserkastanien | Gojibeere | japanischer Knöterich | Kurkumasud
 - Schulter vom US-Wagyu-Beef | Kaffeeblätter | Limone | Puddle of Pinot Noir | Moos | violette Kartoffel | Mispel-Kartoffelstampf
 - Pumpernickel | Avocado | Himbeere | Nougat-Stickstoff | Rote Bete-Eis | Vogelmierle | Schokoladenerde
- Pro Person incl. Aperitif 65,00 €

April/Mai

14. April 2017

Struwenessen an Karfreitag

Drei Münsterländer Struwen 6,50 €
hausgemachter Apfelmus | Zimtucker
Auch zum Mitnehmen

Öffnungszeiten Ostern 2017

Küche

16. April 2017 Ostersonntag
11:30 - 14:00 Uhr
18:00 - 21:45 Uhr

17. April 2017 Ostermontag
11:30 - 14:00 Uhr
Abends geschlossen



21. April - 21. Mai 2017

Spargelaktion

Spargel vom Biohof Schulze-Wethmar in Lünen-Wethmar

Portion Münsterländer Bio-Stangenspargel 14,50 €
Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln

Spargel-Cannelloni 13,80 €
Maishähnchenbrust | Gojibeere | Tomatensugo

Spargel-Krabben-Baguette 11,00 €
Orangenmayonnaise | Baby-Mangold