

## *Vorspeisen*

*Ziegenkäse-Creme brûlée | Wildkräuter | Rote Beete Vinaigrette*  
9,90 €

*Westfälisches „Surf & Turf“*  
*geräucherte Forelle | Gurke | Pumpernickel*  
*Kalbsfrikadelle | Kartoffelsalat*  
11,90 €

*Rinder Carpaccio | Olivenöl | Parmesan | Ölrauke | Pinienkerne*  
12,90 €

*Kumper Kleinigkeiten für 2 Personen*  
19,90 €

## *Suppen*

*Erbsenschaumsüppchen | Pancetta*  
6,90 €

*Reh-Consommé | Wurzelgemüse | Kräuterflädle*  
7,90 €

## *Salate*

*Ein Kump Salat aus bunten Blattsalaten | Kirschtomaten | Salatgurke*

*mit Parmesan*

*12,90 €*

*mit kalt aufgeschnittenem Roastbeef*

*14,90 €*

*mit gebratener Maishähnchenbrust*

*16,90 €*

*Dazu hausgemachte Dressings zur Wahl:*

*Walnussdressing, Balsamicovinaigrette oder Waldbeerdressing*

## *Vegetarisch*

*Süßkartoffelstampf | gegrilltes Gemüse | Tofu | Kräuter-Creme-fraiché*

*14,90 €*

*Tomaten-Quiche | mit Mozzarella überbacken | Rucola | Balsamicovinaigrette*

*15,90 €*

## *Hauptgänge*

*Schweinefiletmedaillon im Speckmantel  
Möhren-Thymian-Püree | Herzogin-Kartoffeln | Jus  
16,90 €*

*Kumper Wildschwein-Burger aus eigener Jagd  
Brioche Brötchen | Honig-Rauch-Senf | Feldsalat | gegrillte Tomate  
Emmentaler | Balsamico-Zwiebeln  
17,90 €*

*Gebratene Maishähnchenbrust  
Lauchpüree | Karotte | Kartoffelmuffin | Portweinjus  
22,90 €*

*Norwegischer Lachs – in Haselnüssen gebraten  
Radieschen-Risotto | marinierter junger Spinat | Grauburgunder-Schaum  
23,90 €*

*Schnitzel vom Damhirsch aus eigener Jagd – Walnusspanade  
Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | bunter Salat  
23,90 €*

## *Hauptgänge*

*Kalbstafelspitz „sous vide“  
Bouillon-Gemüse | Kartoffelpüree | Meerrettichsauce  
24,90 €*

*geschmorte Ochsenbäckchen  
Vanille-Möhren | sautierter Lauch | gegrillte Champignons | Kartoffelgratin | Thymianjus  
26,90 €*

### *von unserem 800°C Grill*

*220g Rumpsteak – Black Angus – grain fed  
29,90 €*

*300g – australisches Flank Steak – grass fed  
37,90 €*

*dazu reichen wir:*

*ein verlorenes Ei | hausgemachter Coleslaw | gebackene Fächerkartoffel  
Kräuterbutter | BBQ-Sauce*