



TEASERS

Vorspeisen

Cobb Salat [vegetarisch]	16.00
Romanasalat Ei Avocado Blauschimmelkäse rote Zwiebel Tomate Ranch-Dressing	
+ Maishähnchen Speck	+ 6.00
+ Garnele Speck	+ 7.00
Schwertfisch Carpaccio	18.00
Kumquat Röstpaprika Staudensellerie Limonen-Vinaigrette	
Lamm Taco	17.00
Selleriesalat Kichererbsencreme Birnen-Kardamom-Chutney	
Sellerie Taco [vegan]	12.00
geräucherter Sellerieschinken Kichererbsencreme Birnen-Kardamom-Chutney	
Guacamole am Tisch	28.00
Tortilla Chips Knoblauchröstbrot (für 2 Personen)	
Suppe	
Asiatische Essenz vom Ochschwanz	12.00
Dumpling von Ochschwanz & Sesam Würzelgemüse	

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen erteilt Ihnen unser Team Auskunft.*



MAIN EVENT OF THE DAY

Hauptgerichte

Lammrücken mit Pistazie 28.00
geschmortes Fregola Sarda | Lauch

Wildschweinrücken gefüllt 27.00
Umeboshi Pflaume & Semmelknödel | Spitzkohl | Nussbutterklöße

Gebackener Saint-Pierre mit Kräutern 26.00
Wildreis | Karotte | Pak Choi | Kimizu

Hummerravioli 26.00
grüner Spargel | Hummer Bisque | Fenchel-Kumquat-Chutney

Lasagne von der Süßkartoffel [vegan] 22.00
Süßkartoffelragout mit Linsen | Cranberry-Mango-Salsa

G&B Signature Surf & Turf Burger 28.00
Roastbeef | Hummersalat mit Staudensellerie | Chimichurri-Creme

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen erteilt Ihnen unser Team Auskunft.*



SWEET 'N SALTY ENDING

Dessert & Käse

Aprikosenkuchen	12.00
aromatisiert mit Schwarztee Aprikosenrahmeis	
Nussbombe	13.00
Schokoladenmousse Walnuss Haselnusskrokant Macadamia Zimt	
Käseplatte von unserer Hafenkäserei Münster	12.00
Früchtebrot Feigensenf	

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen erteilt Ihnen unser Team Auskunft.*



READY, SET, DRINK

Sorry, I started the Aperero

Aperol Spritz		9.00
Limoncello Spritz		9.00
Lillet Wildberry		9.00
Mango Gin Cocktail		9.00
Hugo		9.00
Amérie Münsterländer Apéritif		9.00

Beer

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	4.00
	0,5 l	5.50
Pott's Landbier vom Fass	0,3 l	4.50
	0,5 l	6.50
Finne Helles	0,33 l	4.50
Finne IPA	0,33 l	4.50
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	6.50
naturtrüb dunkel alkoholfrei		
Bitburger Pils	0,33 l	4.00
alkoholfrei		

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen erteilt Ihnen unser Team Auskunft.*



READY, SET, DRINK

Water & Softdrinks

Apollinaris Vio	0,25 l	3.00
	0,75 l	8.00
Coca-Cola	0,2 l	3.50
Zero Fanta Sprite	0,4 l	5.50
Schweppes	0,2 l	3.50
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer	0,4 l	5.50
Saft & Schorlen	0,2 l	3.50
Apfel Orange Maracuja Rhabarber Johannisbeer	0,4 l	5.50

Coffee

Cafè Crema	3.00
Café au Lait	3.90
Cappuccino	3.60
Espresso	3.00
Espresso Doppio	4.00
Latte Macchiato	4.00

Unsere Kaffeespezialitäten können wahlweise auch mit Hafermilch, Sojamilch oder Mandelmilch zubereitet werden.

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen erteilt Ihnen unser Team Auskunft.*



TIME OF THE YEAR

Saison des Steinpilz

Wildkräutersalat	24.00
Entenbrustschinken gebratene Steinpilze Orangen-Vinaigrette	
Steinpilzcremesuppe	12.00
mit gebackener Knusperstange	
Risotto vom Steinpilz	24.00
Parmigiano Reggiano D.O.P. Petersilie	
Filet Wellington vom Duroc Schwein	26.00
Babymöhren Kartoffel-Petersilien-Creme	

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen erteilt Ihnen unser Team Auskunft.*