

BUSCHMÜHLEN-MENÜ

3-Gang-Menü für 2 Personen 64,90 €
inklusive einer Flasche Wein nach Wahl (Priorat 12 € Aufpreis)
mittwochs bis freitags

VORSPEISEN

Baumüllers Graved Lachs und Rauchforelle 12,90 €
auf lauwarmen Kürbis-Kartoffel-Röstis, Kräuter-Frischkäse, Salatspitzen
und angemachtem Gurkensalat

Gratiniertes Ziegenkäse-Laibchen 10,90 €
auf hausgemachter Kürbis-Apfel-Marmelade, Kürbis-Krokant und
Blattsalaten in Traubenkern-Öl

Hausgemachtes Pulled Pork in Knusperteigrolle 9,50 €
auf pikantem Ananas-Tomaten-Chutney und Barbecue-Sauce

SUPPEN

Schürmanns Linsensuppe 3,90 € / 5,90 €
mit Curry und Joghurt verfeinert

Wildconsommé 4,50 € / 6,50 €
mit Hirsch-Maultaschen und Gemüse-Einlage

Kürbis-Orangen-Süppchen 3,90 € / 5,90 €
mit Essigtomaten und Kürbiskernen

SALATE

Caesars Salat	10,90 €
Knackiger Römer-Salat mit Caesars Dressing, gebratenen Garnelen, Parmesanspänen und Kräuter-Crostini	
Schürmanns Salat „Spezial“	12,90 €
mit Putenbruststreifen, Schafskäse, Makkaroni, Champignons, Peperoni und Himbeer-Honig-Dressing	
Schürmanns Salat „Spezial“ vegetarisch	11,90 €
mit Schafskäse, Makkaroni, Champignons, Peperoni und Himbeer-Honig-Dressing	

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Auberginen-Taler mit Ratatouillefüllung auf Mandel-Blumenkohl-Püree und Petersilienpesto	14,50 €
Strozzapreti mit Rinderstreifen in leichter Knoblauch-Kräuter-Sauce mit gebratenen Pilzen, Rauke, konfierten Tomaten und Parmesanspänen	16,50 €
Strozzapreti vegetarisch in leichter Knoblauch-Kräuter-Sauce mit gebratenen Pilzen, Rauke, konfierten Tomaten und Parmesanspänen	13,50 €
Rosa gegartes Black Angus Rumpsteak mit geschmortem Baby-Pak-Choi, Bacon-Jam, weißer Barbecue-Sauce und Parmesankartoffeln	24,50 €
Cordon Bleu „Hans Herbert“ vom Kalb auf Rahmwirsing und kleinen Butterkartoffeln	22,90 €
Zwei Schnitzel vom westfälischen Landschwein in Panko-Oliven-Panade auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Rauke, Pinienkernen, Pesto und getrockneten Tomaten	15,90 €
Bürgermeisterstück vom Weideochsen – 36 Stunden gegart auf Kartoffel-Sellerie-Stampf, Rotwein-Schalotten und gebratenem Lauch	23,50 €
Maishähnchenbrust in Zitronenpfeffer mariniert auf Vanille-Karotten, Rotwein-Schalotten-Sauce und Pommes Dauphine	18,50 €

Gebratenes Lachsfilet 17,50 €
auf Wirsinggemüse in Rahm und Pfefferkartoffeln

Filet vom Wolfsbarsch (Wildfang) 23,90 €
auf Sellerie-Kartoffel-Stampf, gebratenem Lauch, paniertem Markklößchen
und körniger Senf-Schaumwein-Sauce

Fish & Chips 11,90 €
Kabeljau im Hövels-Bierteig mit hausgemachter Remoulade,
Pommes, Zitrone und Gartenkresse

FÜR KINDER

Käpt'n Schürmanns Fischstäbchen mit Kartoffelstampf 4,50 €

Goldene Chicken Nuggets mit Pommes 4,50 €

Schnitzelchen mit Pommes 4,50 €

Makkaroni-Nudeln in Tomatensauce 4,50 €

DESSERT

Ziegenfrischkäse-Crème-Brûlée 6,50 €
mit Rieslingeis, Birnenkompott und Kürbiskrokant

Luftig lockere Grieß-Schnitte 6,50 €
mit Mandeln auf Gewürzbirnenragout, Vanille-Eierlikör-sauce und Knusperhippe

Hausgemachtes Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern 8,50 €
mit Vanille-Eis und Himbeer-Kompott

EIS

Wellnessbecher 4,90 €
mit Mangosorbet, Zitronensorbet, Cremejoghurt, frischen Früchten,
Walnüssen und Honig

Schokobecher 4,90 €
mit Schoko-Eis, Vanille-Eis, Stracciatella-Eis, weißen Schokoflocken
und Sahne

Kugel Eis je 1,00 €
Schokolade / Vanilleeis / Erdbeere / Zitrone / Stracciatella /
Mango / Walnuss

+ Portion Sahne 0,50 €

KUCHEN

Sonn- und Feiertags gibt es bei uns frischen, hausgemachten Kuchen.
Sprechen Sie uns einfach an oder werfen Sie einen Blick in die Kuchenvitrine.

BRUNCH

Sonntags 10 bis 14 Uhr 23,90 €

Bedienen Sie sich nach Belieben an unserem reichhaltigen Buffet aus kalten und warmen Speisen. Filterkaffee, Tee, Orangensaft und Sekt inklusive.

Reservierung erbeten.

SCHÜRMANNS AUSSER HAUS

Für Ihren privaten oder betrieblichen Anlass im kleinen oder großen Rahmen stehen wir Ihnen als Ansprechpartner gerne zur Verfügung.

Fragen Sie nach unseren Catering-Angeboten!