

## **BUSCHMÜHLEN-MENÜ**

3-Gang-Menü für 2 Personen 64,90 €

inklusive einer Flasche Wein nach Wahl

Jeden Monat stellen wir Ihnen ein neues, interessantes 3-Gang-Menü zusammen.

Dazu können Sie eine beliebige Flasche Wein aus unserer Weinkarte wählen.

Lediglich für den Rotwein "Camins del Priorat" berechnen wir 12 € Aufpreis.

Nur wochentags, nicht am Samstag und Sonntag.

## **SALATE**

Caesars Salat 12,90 €

Knackiger Römer-Salat mit Caesars Dressing, gebratenen Rinderstreifen,  
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

## **SUPPEN**

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

Pikantes Kürbis-Ingwer-Süppchen 3,90 € / 5,90 €  
mit kleinen Sesam-Hack-Bällchen

Beef Tea 6,90 €  
mit Celestine, Gemüse und konfiertem Eigelb

## **VORSPEISEN**

Ziegenfrischkäse-Rolle 10,90 €  
mit Rote-Beete-Apfel-Salat, karamellisierten Walnüssen und Kürbis

Baumüllers Graved Lachs 11,90 €  
mit Reibekuchen, kleinem Salatreigen und Dill-Senf-Dip

Gebratene Geflügelleber 7,90 €  
mit Feldsalat, Preiselbeeren und Röstbrotwürfeln

## HEIMAT

Hausgemachte Sülze mit Sauce Tartar, Wachtel-Spiegelei und gebackenen Kapernäpfeln	10,90 €
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	14,90 €
Rinderroulade mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt auf Johannisbeer-Rotkraut und Pommes Williams	16,90 €
Weißer Panhas mit Rübekraut, Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet	12,50 €
Himmel und Äd Blutwurst mit Kartoffelpüree, hausgemachtem Apfelmus und Rotweinschalotten	12,50 €
Pfefferpotthast mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln	14,90 €
Kalbsfrikadellen an Rotweinschalotten mit Kohlrabi-Schwarzwurzel-Ragout und Pommes Williams	16,90 €

## **VEGETARISCH**

Spinat-Knödel 13,90 €  
mit Ratatouille, frischer Rauke und gehobeltem Parmesan

Gnocchi mit Pfifferlingen in Orangen-Cognac-Sauce 15,50 €  
mit frischer Rauke und Tomaten

Strozzapreti in leichter Knoblauch-Kräuter-Sauce 13,50 €  
mit gebratenen Pilzen, frischer Rauke und Parmesanspänen

## **FLEISCH**

Strozzapreti mit Rinderstreifen in leichter Knoblauch-Kräuter-Sauce 16,50 €  
mit gebratenen Pilzen, frischer Rauke und Parmesanspänen

Rodeo Roastbeef 24,50 €  
mit Chili-Kürbis-Püree, wildem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfeln

Sous vide gegarte Kalbsbäckchen 23,90 €  
mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Rotweinschalotten und wildem Brokkoli

Zwei Schnitzel vom westfälischen Landschwein 16,90 €  
in Panko-Oliven-Panade, auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Rauke,  
Pinienkernen, Pesto und getrockneten Tomaten

Gebratene Maishähnchenbrust mit Piment d'Espelette Sauce 18,90 €  
auf Chorizo-Pilz-Gemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln

## **FISCH**

Gebratenes Lachsfilet  
mit Rahmwirsing und Pfefferkartoffeln 20,50 €

Zanderfilet unter der Kürbishaube  
auf Orangenspitzkohl und in Nussbutter geschwenkten Kartoffelchen 18,50 €

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**

Topfenknödel 7,50 €  
mit Kardamom-Pflaumen, Mandeln und Vanillesauce

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

Gebackenes Vanille-Eis 5,90 €  
auf winterlichen Kirschen

## **EIS**

Wellnessbecher 4,90 €  
mit Kokos-Eis, Joghurt-Pfirsich-Eis, 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 / Walnuss /  
Kokos / Joghurt-Pfirsich

+ Portion Sahne 0,50 €