

Suppe - soup

Spargelcremesuppe

Bärlauch | Croutons

*asparagus cream soup
wild garlic | croutons*

8.5

Tomatensuppe

Panko Garnele | Basilikum

*tomato soup
panko prawns | basil*

9.5



Vorspeise & Salate

appetizer & salad

COURT Side Greens

Erdbeer-Basilikumdressing | gemischte Blattsalate | Rohkost | Kerne |
gepickelter Rhabarber

*COURT side greens
strawberry basil dressing | mixed leaf salad | raw
vegetables | seeds | pickled rhubarb*

klein | small 5.5

groß | big 13

„Caesar reloaded“

Pinsaboden | Caesarcreme | Kirschtomaten
| Parmesan | Romana | Hähnchenbrust

*„caesar reloaded“
country bread | caesar
dressing | cherry tomatoes |
parmesan | romaine lettuce |
chicken breast*

13.5

Liebe Gäste, haben
Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie uns
einfach an – wir
helfen Ihnen gerne
weiter.

Dear guests, do you
have any allergies or
intolerances? Please
feel free to speak to
us – we'll be happy
to assist you.

Frischer Stangenspargel

fresh white asparagus



Regionalität steht bei uns an erster Stelle: Spargel vom Hof Große Wächter in Verl – sorgfältig ausgewählt, tagesfrisch verarbeitet.

Stangenspargel 300g

Asparagus spears 300g
17.5

Stangenspargel 500g

Asparagus spears 500g
24.5

serviert mit:

Sauce Hollandaise oder Nussbutter |
Salzkartoffeln

served with:

sauce hollandaise or nut butter | boiled potatoes

wahlweise dazu:

optional add-ons:

zweierlei Schinken	+ 5
assorted ham	
Rührei	+ 4
scrambled eggs	
Kalbsschnitzel	+ 8.5
veal escalope	
Forellenfilet	+ 7.5
fried trout fillet	

Perfekt zum Spargel

Bründlmayer

Grüner Veltliner
Kamptaler Terrassen, Österreich
trocken
0,75l / 39

Künstler

Riesling 2024
Deutschland, Rheingau
trocken
0,2l / 13
0,75l / 40

Perfect with asparagus

Bründlmayer

Grüner Veltliner
Kamptal Terraces, Austria
dry
0,75l / 39

Künstler

Riesling 2024
Germany, Rheingau
trocken
0,2l / 13
0,75l / 40

Sorbet

Cassisorbet

cassis sorbet

Wahlweise mit:

optional with:

Sekt
(sparkling wine)

Vodka

Erfrischen Sie Ihre Sinne vor dem Hauptgang mit einem leichten Sorbet – auch ideal als Dessert.

Refresh your senses before the main course with a light sorbet – also ideal as a dessert.

8



Hauptspeise

Main course

Beef & Butter

Hanging Tender | Spargel | Mais | Drillinge
beef & butter
hanging tender | asparagus | corn | baby potatoes

wahlweise mit:

BBQ-Butter oder Honig-Rosmarinjus

optional with:

BBQ-butter or honey-rosemary jus

31.5

Saltim Bocca vom Kalbsrücken

Aubergine | Spargelrisotto
Veal saltimbocca
eggplant | asparagus risotto
23.5

Schweinebauch

Knoblauchjus | Spinat | Kartoffeln | Sprossen |
Zuckerschote
pork belly
garlic jus | spinach | potatoes | sprouts | sugar snap peas
22.5

Maispoularde

Paprika-Pfefferjus | Zuckerschoten | Pilze |
Bärlauch | Kartoffeln
corn-fed chicken
bell pepper pepper jus | sugar snap peas | mushrooms | wild
garlic | potatoes
24.5

Hanging Tender

zartes, geschmacksintensives Stück aus dem Zwerchfell des Rinds

Hanging Tender

a tender, flavorful cut from the diaphragm of the beef

Saltim Bocca

italienische Spezialität aus dünnem Fleisch, belegt mit Salbei und Schinken

Saltim Bocca

italian specialty of thinly sliced meat topped with sage and ham

Schweinebauch

unser Schweinebauch wird 24 Stunden sous vide gegart

pork belly

our pork belly is cooked sous vide for 24 hours

Hauptspeise

Main course

Zitronen-Feta-Pasta

Basilikumpesto | Haselnuss | Zucchini
lemon feta pasta
basil pesto | hazelnuts | zucchini
18.5



Gemüsepudder -vegan-

„Schmand“ | Spargel | bunter Salat
vegetables fritters -vegan-
"sour cream" | asparagus | mixed salad
14.5

Gebratenes Forellenfilet

Spargel | Gnocchi | Radieschen
fried trout fillet
asparagus | gnocchi | radishes
21

Tuna on Fire

Thunfischsteak | Hummus | Tomate | Granatapfelkerne |
Olivenöl | Sesam | Kirschtomate
tuna on fire
tuna steak | hummus | tomato | pomegranate seeds | olive oil | sesame |
cherry tomatoes
29

Dessert

sweet Amalfi

Limoncello | Joghurt | Zitrone | Mascarpone | Beeren |
Löffelbiskuit
sweet Amalfi
limoncello | yogurt | lemon | mascarpone | berries | sponge cake
9

no bake cheesecake

Sponge | Zitrone | Blaubeere
no bake cheesecake
sponge | lemon | blueberry
8

Weinempfehlung

Markus Pfaffmann

Grauburgunder
trocken
Pfalz, Deutschland
0,2l / 10
0,75l / 32

wine recommendation

Markus Pfaffmann

Pinot Gris
dry
Pfalz, Germany
0,2l / 10
0,75l / 32

Passend dazu

Karl Pfaffmann
Beerenauslese | 2018
Riesling
Pfalz, Deutschland
0.05 / 9

perfect pairing with

Karl Pfaffmann
sweet wine | 2018
Riesling
Pfalz, Germany
0.05l / 9

Unsere Klassiker

Our classics

Caprese

Burrata | Zwiebel |
fruchtiger Tomatensalat | Kräuterpesto
burrata | onion | fruity tomato salad | herb pesto
14.5

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch | Preiselbeere | Zitrone | Bratkartoffeln
veal | cranberries | lemon | fried potatoes
29.5

Panzanella „Caesar“

Caesardressing | Croûtons | Bacon | Kirschtomate | Parmesan
caesar dressing | croûtons | bacon | cherry tomatoes | parmesan
15

Wahlweise mit:

optional with:

Maispouardenbrust (chicken breast) + 6

Black Tiger Garnelen (black tiger shrimp) + 9.5

Pasta Gamba

Black Tiger Garnele | Pinienkerne | getrocknete Tomaten |
Baby Spinat | Parmesan
blacktigershrimp | pine nuts | dried tomatoes | babyspinach | parmesan
24.5

Brasserie Burger

Brioche Bun | Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel |
Cheddar | Rinderpatty | rauchige Burgersauce

zur Auswahl:

Potato Dippers oder Pommes

brasserie burger

*brioche bun | iceberg lettuce | tomato | onion | cheddar |
beef patty | smoky burger sauce*

for selection:

potato dippers or french fries

22

Schokoküchlein

Vanilleeis | fruchtige Beeren
chocolate fondant
vanilla ice cream | fresh berries
8