



Schön, dass Sie bei uns sind!

Das Team der COURT BRASSERIE heißt Sie herzlich Willkommen am Fuße des Teutoburger Waldes.

"Genießen Sie unsere saisonale Küche und regionalen Produkte in unserem charmanten Restaurant, wo Gastfreundschaft und Genuss Hand in Hand gehen.

Lassen Sie sich von unseren Gaumenfreuden verwöhnen und erleben Sie kulinarische Momente voller Genuss, ob drinnen in unserem gemütlichen Ambiente oder draußen auf unserer einladenden Seeterrasse."

Thank you for being with us!

The COURT BRASSERIE team welcomes you to the foothills of the Teutoburger Forest.

"Enjoy our seasonal cuisine and regional products in our charming restaurant, where hospitality and enjoyment go hand in hand.

Let us spoil you with our culinary delights and experience culinary moments full of pleasure, whether inside in our cozy ambience or outside on our inviting lakeside terrace."

Saisonale Aperitif Empfehlung

Seasonal aperitif recommendation

Lillet Winter Thyme

Lillet Blanc | Apfelsaft | Zimtsirup | Zitronensaft |

Tonic Water | Thymian

lillet blanc | apple juice | cinnamon syrup | lemon juice | tonic water | thyme

9.0

Heiß & Kalt zu genießen

Enjoy hot & cold



Suppe - Soup

Maronencremesuppe ^G

Preiselbeeren | Kürbis | Speck

chestnut cream soup | cranberries | pumpkin | bacon

8.5

Selleriecremesuppe ^{G, I}

Vanille | Radieschen | Apfel | knuspriger Grünkohl

celery cream soup | vanilla | radish | apple | crispy kale

8.0

Vorspeise - Appetizer

Winterlicher "Flammkuchen" ^{Aa, G}

Weizentortilla | Zitrone | Schmand | Chorizo | Zwiebel | Feldsalat

seasonal "Flammkuchen" | wheat tortilla | lemon | sour cream | chorizo | onions | lamb lettuce

13.5

Gebeizter Lachs - im Rauch serviert ^{G, D}

Wasabi | Schmand | Bunter Rettich | Basilikum | Ahornsirup

pickled salmon - served in smoke | wasabi | sour cream | radish | basil | maple syrup

17.5

Winterlicher Blattsalat ^J

Rote Bete - Basilikumdressing | Kerne | Rohkost

seasonal leaf salad | beet-basil dressing | seeds | raw vegetables

Klein - Small - 5.5

Groß - Large - 13.0



Hauptspeise

Main course

Brasserie Stulle ^{Aa, G}

Rindfleisch | Cheddar | Bacon-Mayo | Rote Bete Ketchup |
Blaukraut | Röstzwiebeln
beef | cheddar | bacon mayo | beet ketchup | red cabbage | fried onions
14.5

Wirsing Pasta ^{Aa, C, G}

Pappardelle | Gänsefleisch | Wirsing | Rahm
savoy cabbage pasta | pappardelle | goose meat | savoy cabbage | cream
18.0



Veganer Grünkohl-Semmelknödel ^{Aa, G}

Pilzrahm | Röstzwiebeln
vegan kale and bread dumplings | mushroom cream | fried onions
17.0

Thai Curry ^F

Karotte | Kürbis | Süßkartoffel | Brokkoli | Zwiebel | Reis
thai curry | carrot | pumpkin | sweet potato | broccoli | onion | rice
18.5

Deftiger Grünkohl ^{J, G, Ad}

Kohlwurst | Mettenden | Senf | Salzkartoffeln
kale | cabbage sausage | smoked sausage | mustard | boiled potatoes
18.0

Filet vom Zander ^G

Velouté | Kürbis | Salbei | Radieschen | Kartoffelwürfel
fillet of zander | velouté | pumpkin | sage | radish | diced potatoes
24.5

Weinempfehlung

2023 MARKUS PFAFFMANN

Grauburgunder, QbA
trocken
Pfalz, Deutschland

0,2L / 9.5
0,75L / 33.0

2022 MARKUS PFAFFMANN

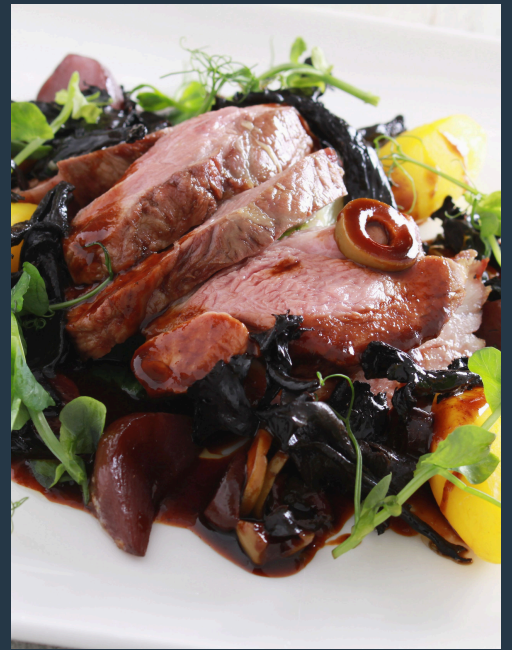
Dornfelder, QbA
trocken
Pfalz, Deutschland

0,2L / 9.5
0,75L / 33.0

2021 WEINGUT WOLF

Weisser Burgunder, QbA
Im Eichenfass gelagert
trocken
Pfalz, Deutschland

0,2L / 8.5
0,75L / 29.0



Hauptspeise

Main course

Lammrücken^{I, G}

Jus | Curry | Risotto | Karotte | Zitronenthymian
rack of lamb | jus | curry | risotto | carrot | lemon thyme

32.0

Maishähnchenbrust^{J, I}

Senfjus | Süßkartoffel | Speck | Dicke Bohnen
corn-fed chicken breast | mustard jus | sweet potato | bacon | beans

23.5

Ochsenbäckchen^{Aa, G, I}

Schmorsauce | Kartoffelstampf | Wurzelgemüse |
 Röstzwiebeln
braised sauce | mashed potatoes | root vegetables | fried onions

29.5

Weinempfehlung

2017 BORGIO DEI VASSALLI

Cabernet, DOC
 trocken
 Italien

0,2L / 9.5
 0,75L / 33.0

2015 SCHLOSS EBERSTEIN

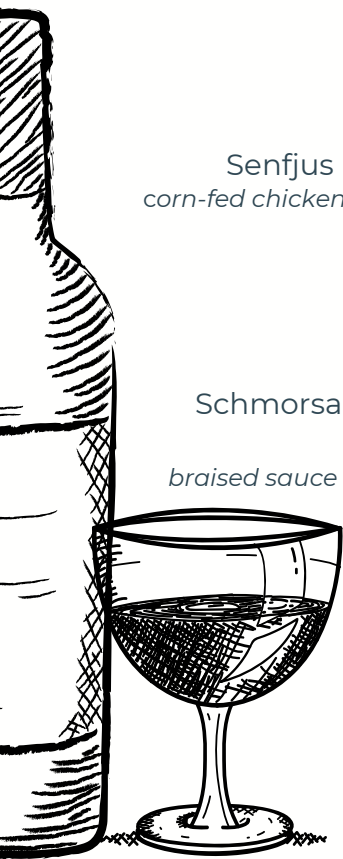
Pinot Noir, QbA
 Im Eichenfass gelagert
 trocken
 Baden, Deutschland

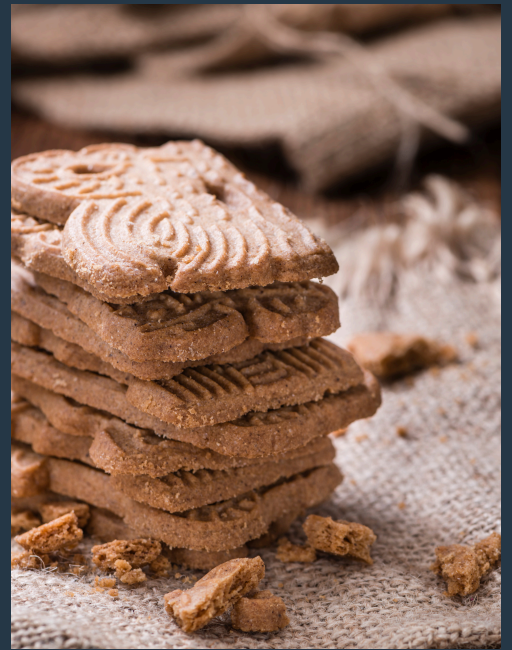
0,2L / 11.5
 0,75L / 49.0

2017 MARIE VALLÉE

Spätburgunder, QbA
 halbtrocken
 Ahr, Deutschland

0,2L / 9.5
 0,75L / 33.0





Dessert

Ofenfrisches Pflaumencrumble ^{Aa, G}

Zimt-Buttereis

oven-fresh plum crumble | cinnamon butter ice cream

8.5

Apfeltarte ^{Aa, G}

Miso-Cremé

apple tart | miso-cream

8.0

Dazu passend

2018 KARL PFAFFMANN

Riesling Spätlese "Silberberg"

Beerenauslese, QBA

lieblich

Pfalz, Deutschland

0,1L / 11.0

0,375L / 39.0

Für unsere jungen Gäste For our little ones

Wir freuen uns, dass ihr heute hier seid!

Wenn wir abends ein Buffet im Restaurant anbieten, gilt ein ganz besonderes Angebot für euch:

Der Preis pro Lebensjahr beträgt nur 1 € !

Ab 14 Jahren gilt dann der normale Preis von 45 €.

Wir wünschen euch einen guten Appetit!

Gerne könnt Ihr natürlich auch aus den untenstehenden Speisen auswählen.

Falls Ihr etwas zum Malen möchtet, meldet euch gerne bei uns.

We are delighted that you are here today! When we offer a buffet in the restaurant in the evening, we have a very special offer for you: The price per year of age is only 1 € !

From the age of 14, the normal price of €45 applies. We wish you a good appetite!

Of course you can also choose from the dishes below. If you would like something to paint, please contact us.

Speisen - Dishes

Pluto Aa, J

Pommes Frites mit Mayo und Ketchup

Pluto - french fries with mayo and ketchup

5.0

7 Zwerge Aa, C, G

Hähnchennuggets mit Karottengemüse und Kartoffelpüree

7 Dwarves - chicken nuggets with carrot vegetables and mashed potatoes

7.5

Super Mario Aa

Pasta mit Tomatensauce

Super Mario - pasta with tomato sauce

7.0

Räuberteller

Klau dir was bei den Großen

Robber's plate - steal something from the big ones

0.0

