Tiebene® BISTRO

MITTAGSMENÜ

Mittwoch, 11. Nov. bis Sonntag, 15. Nov. 2026

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, feinem Wurzelgemüse & Liebstöckel

***

In Himbeeressig geschmorte Rote Bete

mit Ziegenfrischkäse, Belugalinsen, gerösteten Walnüssen & kleinem Feldsalat

oder

Brust & Keule von der Münsterländer Gans

mit Apfelrotkohl, Orangensauce & kleinen Kartoffelklößen

oder

Hausgemachte Fischfrikadelle auf Wirsinggemüse

mit Petersilienkartoffeln & leichter Zitronen-Senfsauce

***

Bratapfel mit Marzipan-Mandel-Füllung

mit warmer Vanillesauce & Zimtstreuseln

2-Gang-Menü 26,00 € / mit Gans 38 €

Vorspeise / Hauptgang

3-Gang-Menü 33,00 € / mit Gans 45 €

Vorspeise / Hauptgang / Dessert

MITTAGSKARTE

Brot & Butter* 7,90 €
hausgebackenes Brot mit aufgeschlagener Butter, Frischkäse & Öl von der Ölmühle Gilles

Rinderkraftbrühe 12,90 €
mit Markklößchen, feinem Wurzelgemüse und Liebstöckel

geröstete Tomatensuppe 12,90 €
mit Gin & kleinem Crostini mit Chutney aus bunten Eifler Tomaten

Salade niçoise 15,90 €
mit grünen Bohnen, Thunfisch, Ei & Oliven

In Himbeeressig geschmorte Rote Bete 19,90 €
mit Ziegenfrischkäse, Belugalinsen, gerösteten Walnüssen & kleinem Feldsalat

Eifeler Roastbeef 180 g 34,90 €
mit buntem Gemüse & Pommes frites

Brust & Keule von der Münsterländer Gans 31,90 €
mit Apfelrotkohl, Orangensauce & kleinen Kartoffelklößen

Hausgemachte Fischfrikadelle auf Wirsinggemüse 19,90 €
mit Petersilienkartoffeln & leichter Zitronen-Senfsauce

Desserts bis 15:30 Uhr bestellbar

Bratapfel mit Marzipan-Mandel-Füllung 7,90 €
mit warmer Vanillesauce & Zimtstreuseln

Profiteroles 7,90 €
mit Crème Chantilly & Zwetschgenragout

Dreierlei Käse von Affineur Waltmann 14,9 €
prämiert für den "Besten Käse Deutschlands" mit Feigensenf & Brot

Torta della nonna* 6,90 €
mit Zitronencreme & Mandeln

Eiskugel* 2,90 €
(Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere)

** vegetarisch*