

Ostersonntag und  
Ostermontag auch  
geöffnet,



**KÜPPERSMÜHLE**  
RESTAURANT

Gültig ab  
Freitag, 02.04.2021

### „Küppersmühle Take-away“

Auch weiterhin versorgen wir euch mit leckeren Gerichten für daheim.

Gerne könnt Ihr uns telefonisch (0203/518888-0) oder

per Mail (info@kueppersmuehle-restaurant.de) eure Bestellungen durchgeben!

Von Dienstag bis Samstag zwischen 12:00 Uhr und 19:30 Uhr könnt Ihr euch die Gerichte heiß  
oder zum selber erwärmen abholen.

#### Vorspeisen

“Harry´s Tatar “ Rindertatar ( 120 gr. ) mit Knoblauchbrot und Trüffelcreme	18,50 €
Thunfisch Tataki   Teriyaki   Wakame-Gurkensalat   Avocado   Kalamansi	18,50 €
Antipastivariation   Garnele   Gemüse   Serrano   Rindertatar   Büffelmozzarella	15,00 €
Geräucherter Wildlachs mit Dill-Senf Sauce   Rösti   Beilagensalat	14,50 €
Caesars Salad   Croutons   Parmesandressing	8,00 €
mit Hähnchenbruststreifen	11,50 €
mit gebratenen Garnelen	13,00 €
Sommerlicher Blattsalat   Maracujadressing   Cerealien   Cranberries	9,00 €
Tom Kah Gai Suppe   Hähnchenbrust   Champignons   Koriander	9,50 €
Krabbensuppe mit Krabbenbrot	15,00 €
Wildkräuterschaumsuppe mit Bärlauch   Gebratene Garnele	11,00 €

#### Hauptspeisen

Pfund Deutscher Spargel aus dem Münsterland   Drillinge   Hollandaise	19,50 €
wahlweise mit: Kalbsschnitzel 120g.	27,50 €
Kochschinken & Serranoschinken gemischt	25,50 €
Rinderfiletspitzen   Pfefferrahmsauce   Linguine   Buntes Gemüse	25,50 €
“48/60“ Sous Vide gegarte Rinderschulter   Trüffeljus   Paprikagnocchi   Spargoli	23,50 €
Sanft geschmorte Ochsenbacke   Madeirajus   Karotten-Kartoffelstampf	24,50 €
Gebratener Seeteufel   Safransauce   Risotto   Grüner Spargel	23,50 €
Wiener Schnitzel   Preiselbeeren   Bratkartoffeln   kleiner Salat	22,50 €
Kalbsleber Berliner Art   Apfelspalten   Schmorzwiebeln   Kartoffelpüree	22,50 €
Linguine Aglio e olio   geschmolzene Tomaten   Parmesan	10,50 €
mit gebratenen Garnelen	14,50 €
Hähnchen-Curry   Basmati-Duftreis   buntes Gemüse	14,50 €
Backfisch vom Seelachs   Remouladensauce   Bratkartoffeln   Salat	14,50 €
Trüffel Ravioli   Grana Padano   Tomate   wilder Broccoli	15,50 €

#### Dessert

Heidelbeer-Schmand Tartelette   Matchabaiser   Schokoganache	10,50 €
Weißes Schokoladenmousse mit Zitronengel und frischen Beeren	8,00 €
Schokoladen – Karamell Brownie mit Pekannüssen   Heidelbeerragout	8,00 €

#### Weine

<b>2019</b> Grauburgunder - KÜ-Edition - QbA trocken   Weingut Emil Bauer & Söhne	13,00 €
<b>2020</b> Sauvignon blanc QbA trocken   Weingut Emil Bauer & Söhne	13,00 €
<b>2017</b> KÜ-vée - KÜ-Edition - QbA trocken   Weingut Emil Bauer & Söhne	15,00 €
<b>2016</b> Aulo Rosso Toskana IGT   Luigi Brunetti	15,00 €