

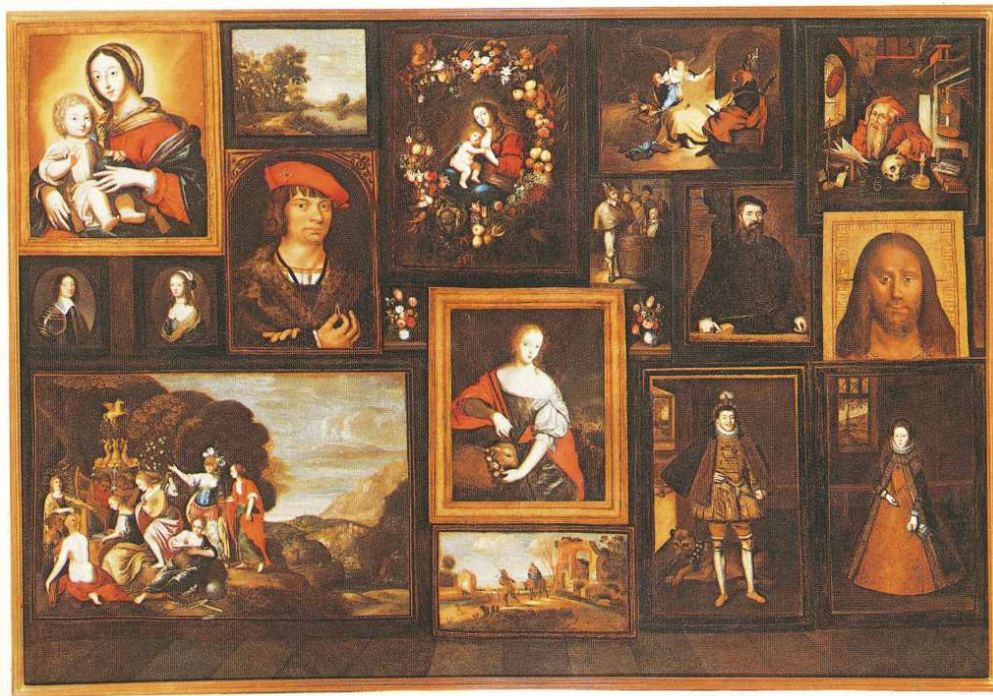
Herzlich willkommen im Restaurant „Wasserpavillon“.

Die Gestaltung der Decke des Restaurants entspricht einem Auszug des Anholter Galeriebildes. Dieses einzigartige Werk aus dem Jahre 1645 ist im Museum der Wasserburg Anholt zu besichtigen und erzählt die Geschichte ihrer derzeitigen und heutigen Bewohner.

Das Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt mit dem Restaurant „Wasserpavillon“ ist ein Bestandteil des Ensembles Wasserburg Anholt mit dem Museum Wasserburg Anholt den Barockgärten und Parkanlagen dem Biotopwildpark „Anholter Schweiz“ dem 18-Loch-Golfplatz Wasserburg Anholt

Die gesamte Anlage ist im Besitz des Fürsten zu Salm und zu Salm-Salm.

Das Anholter Galeriebild



Zentral in der Mitte befindet sich Gräfin Maria Anna von Bronckhorst-Batenburg, die sich 1641 mit Fürst Leopold Philip Carl zu Salm vermählte, wodurch Anholt Besitz der Reichsfürsten zu Salm wurde. Das Bild ist wahrscheinlich im Auftrag vom Vater der gerade vermählten Gräfin in Auftrag gegeben worden und dem Paar übergeben, nachdem auch alle Rechte und Besitztümer der zu Bronckhorsts der neuen Generation übergeben wurden. Dazu gehörten eben auch Gemälde!

Die Auswahl der Gemälde dokumentiert die Vorfahren der ersten Fürstin zu Salm auf Anholt und viele Stücke, die noch heute als Teil der Sammlung zu bewundern sind! Lassen Sie sich verwöhnen inmitten so viel historischer, künstlerischer und religiöser Details und vergessen Sie nicht, sich den Früchtekranz der Maria anzuschauen: etwas davon liegt sicher auch auf Ihrem Teller!

Wir bedanken uns für die kurze Beschreibung beim Museum der Wasserburg Anholt. Mehr erfahren Sie in einer der interessanten Museumsführungen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt.

Ihre Familie Brune und alle guten Schlossgeister

APERITIF EMPFEHLUNG

APERITIF RECOMMENDATION

**Eine besondere Empfehlung, die Hausmarke unseres ROMANTIK HOTEL
Kooperationspartner Louis Roederer:**

| | | |
|----------------------------------|--------|-------------|
| Champagner Louis Roederer | 0,75 l | EUR 68,00 € |
| Brut Premier | | |
| Spécial brut | | |
| Reims | | |
| geschwefelt | | |

Gerne bieten wir Ihnen einen saisonalen Aperitif sowie einen alkoholfreien Aperitif an.

SAFTARRANGEMENT

JUICE RECOMMENDATION

Alkoholfrei und gesund ☺

**Korrespondierend zum Menü als Arrangement oder auch glasweise
bieten wir regionale Säfte von der Saftkelterei van Nahmen
als alkoholfreie Speisenbegleitung an.**

| | | |
|-------------------------------|-----------------|----------------------|
| Apfelsaft von Streuobstwiesen | 0,15 l / 0,75 l | EUR 3,00 / EUR 14,50 |
| Konstantinopeler Apfelquitte | 0,15 l / 0,75 l | EUR 4,00 / EUR 16,00 |
| Rhabarbernektar | 0,15 l / 0,75 l | EUR 4,00 / EUR 16,00 |
| Stromberg Pflaume | 0,15 l / 0,75 l | EUR 4,00 / EUR 16,00 |
| Morellenfeuer | 0,15 l / 0,75 l | EUR 4,00 / EUR 16,00 |

WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

Weißwein:

White wine:

| | | |
|---|--------|-----------|
| 2016er Edition „Parkhotel Wasserburg Anholt“ | 0,75 l | EUR 29,00 |
| Riesling Qualitätswein trocken | | |
| Weingut Wegeler | | |
| geschwefelt | | |

Rotwein:

Red wine

| | | |
|------------------------------------|--------|-----------|
| 2010er L´Abeille de Fieuzal | 0,75 l | EUR 49,00 |
| Pessac-Léogan | | |
| AOC | | |

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

Von 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr servieren wir Ihnen gerne folgende Gerichte:

Cappuccino von Pfifferlingen

Trüffel ~ Schnittlauch

Cappuccino of Chanterelles

truffles ~ chives

Münsterländer Kalbssteak „Strindberg“

Geschmorte Gewürz Karotten ~ Tomatenhafer

Veal steak "Strindberg"

braised spice carrots ~ tomato oats

Marinierte Beere ~ Mandelhippe ~ Basilikumeis

marinated berries ~ almond hip ~ basil ice

Menüpreis 45,00 € pro Person

Von 17:00 Uhr bis 18:00 Uhr bieten wir Ihnen die mit einem * gekennzeichneten Gerichte an.

Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne ein mehrgängiges Menü zusammen.

VORSPEISEN

STARTER

5 Austern mit Zwiebelmarmelade

EUR 19,00

Zitronengeleé ~ Aquavit Eis

5 oysters with onion marmalade

lemon geleé ~ aquavit ice

10 Gramm Prunier Caviarshot

EUR 13,00

von Caviar House & Prunier

10 gram Prunier Caviarshot

from Caviar House & Prunier

Sommerlicher Salat mit gebratenen Pfifferlingen

EUR 13,00

Sommerly salad with fried chanterelles

Caesar Salad mit Sardinenfilet und Olivenöleis

EUR 12,50

Caesar salad with sardine fillets and oliveoil Ice

SUPPEN

SOUPS

Cappuccino von Pfifferlingen

EUR 11,00

Trüffel ~ Schnittlauch

Cappuccino of chantarelles

truffles ~ chives

Geeistes Melonensüppchen

EUR 13,00

Rote Garnele

Iced melon soup with red shrimp

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.

Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

Terrassensnacks mit Parkblick

TERRACE SNACKS WITH GARDEN VIEW

| | |
|---|-------------|
| Brotsalat mit Oliven, Tomaten, Parmesan und Basilikum bread with olives, tomatos, parmesan, and basil | EUR 14,50 |
| Artischocke zum Dippen in Gemüsevinaigrette Trüffel – Mayonaise Arishoke for dipping in vegetablevinaigrette truffle – mayonnaise | EUR 16,00 |
| Hausgemachte Nudeln mit Pilzen in Trüffelsauce Housemade noodles with mushrooms in truffle sauce | EUR 20,00 * |
| Burger vom Münsterländer Kalb Tomate ~ Salat ~ Büffelmozzarella Burger of veal tomato ~ salad ~ buffalo mozzarella | EUR 18,50 |
| Salat von Mango und Melone Maishähnchen ~ rote Garnele salad of mango and melon corn chicken ~ red shrimp | EUR 23,50 |

Hauptgerichte

Main Courses

| | |
|---|-------------|
| Doradenfilet auf Avocado – Kartoffelcreme Grüner Spargel ~ Orangetomate sea bream on avocado - potatocreme Green asparagus ~ orangetomatoe | EUR 26,00 |
| Bratwürstchen vom Anholter Lamm Paprika ~ Polentawürfel Sausage of Lamb Pepper ~ polenta cubes | EUR 18,50 * |
| Münsterländer Kalbssteak „Strindberg“ Geschmorte Gewürz Karotten ~ Tomatenhafer Veal steak "Strindberg" braised spice carrots ~ tomato oats | EUR 25,00 |

DESSERT

| | |
|--|-----------|
| Marinierte Beere ~ Mandelhippe ~ Basilikumeis marinated berries ~ almond hip ~ basil ice | EUR 11,50 |
|--|-----------|

Sehr verehrte Gäste,
in unserer Küche werden die Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir teilweise auf den Kauf fertig hergestellter Produkte, wie z.B. Senf, Käse und Essig angewiesen. Bei einigen dieser Produkte lässt es sich nicht vermeiden, dass sie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Dafür möchten wir Ihnen einige Beispiele nennen:

-Essig: jeder Essig enthält Sulfite, die meisten schwarzen Balsamico-Essige enthalten zusätzlich Zuckercouleur zur Färbung, welches gekennzeichnet werden muss

-Schinken: fast jeder Schinken enthält Nitrit Pökelsalz

Sehr verehrte Gäste, seien Sie versichert, dass wir unsere Lebensmittel nach bestem Gewissen auswählen. Wir arbeiten ständig daran, Produkte ohne Zusatzstoffe zu finden.
Ihre Familie Brune und alle guten Schloßgeister

Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten.
Sprechen Sie dazu unser Service-Team an.

Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.