

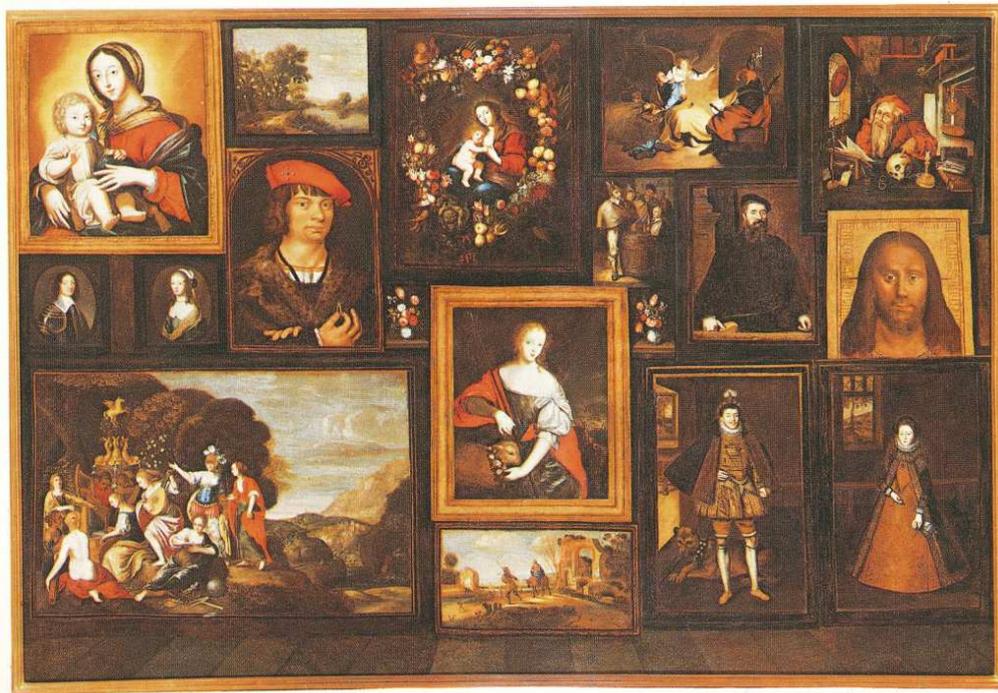
Herzlich willkommen im Restaurant „Wasserpavillon“.

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:**

<b>Champagner Louis Roederer</b>	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:

<b>2016er Edition „Parkhotel Wasserburg Anholt“</b>	0,75 l	EUR 29,00
Riesling Qualitätswein trocken		
Weingut Wegeler		
geschwefelt		

#### Rotwein:

Red wine

<b>2010er L´Abeille de Fieuzal</b>	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

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

### **Hauptgerichte**

Main Courses

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

### **DESSERT**

<b>Marinierte Beere ~ Mandelhippe ~ Basilikumeis</b> 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.