

ZWANZIG ZEHN
RESTAURANT • CATERING • SERVICE • KOCHSCHULE



1/20
2/20

» Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem das Beste! «

Oscar Wilde

Ich arbeite nur mit hochwertigen Lebensmittel, die wenn möglich,
regional bezogen werden.

Dabei stehen nicht Gütesiegel im Vordergrund
sondern Punkte wie artgerechte Haltung oder kurze Liefer- und Produktionswege.

Stefan Lunkenheimer

Unsere Menu-Empfehlung

Hommage an das Ei
Kartoffel | Trüffel | Ei | Kaviar

Weinempfehlung
PROSECCO FRIZZANTE DOC

Gebratenes Seeteufelmedallion mit Cognacschaum
Grüner Spargel | selbstgemachte Bandnudeln | Sahne

Weinempfehlung
RIBET BLANC ARROGANT FROG IGP

Crêpes Suzette
Hauchdünner Pfannkuchen | Orangenlikör | Orangenfilet

pro Person € 32.5

inklusive begleitender Weine € 45



Vorspeisen | Kleinigkeiten für Zwei

Antipasto [F|H] € 17

Gegrilltes Gemüse | Kapernäpfel | Tomate | Büffelmozzarella | Fenchelsalami
Panchetta | Oliven | Vitello tonnato | gratinierte Grünschalmuschel | Dips

Tapas [A|C|F|H.A.] € 17

Queso frito | Datteln in Parmaschinken | Pimientos de Padrón | Serrano
Gamba al ajillo | Tomate | gebratene Champignons | Manchego | Dips

Dazu empfehlen wir:

Brotkörbchen [A|A.B|A.E|F] € 5

Stefans Aioli | Oliven-Kräuter-Öl



Vorspeisen

Bruschetta [A|Aa] € 7.5

Baguette | Olivenöl | Tomate | Basilikum

Fluss trifft auf Weide [A|Aa|B|F|I|K] € 10

Forellenmousse | Rinderfilet | Buttermilch | Dill-Öl | schwarzer Reis

Dreierlei von der Möhre [I] € 7.5

Möhren-Soufflé | Karotten-Ingwer-Suppe | scharfer Möhrensalat

Hommage an das Ei [A|B|F|i|U|K] € 10

Kartoffel | Trüffel | Ei | Kaviar



Suppen

Cremige Kartoffel-Ingwer-Suppe [B|E|F|H] € 8 

gebratene Jakobsmuschel | Basilikumöl

Ramen [A|B|E|I|L] € 6 

Ramen-Nudeln | Ki-Kok-Hähnchen | Sojasauce | Ei | Schweinebauch | Gemüse

Gekocht wie vor über 30 Jahren in meinem Ausbildungsbetrieb

Französische Zwiebelsuppe [A|Aa|F] € 6

Kalbsbrühe | Zwiebeln | französische Kräuter | Baguette | Comté



Unsere Klassiker

Sauerländer Krüstchen [A|I|K] € 17

Kalbsschnitzel* | frische Pilze | Brotchips | Salat | Zwiebeln | pochiertes Ei

Lämmerberger Lammvielfalt [E|F] € 17

Lammfilet* | Lammnuss | Hummus | gegrillter Römersalat | Joghurt

Allerlei vom Münsterländer Duroc-Schwein [E|F] € 17

Filet* | Bäckchen | Rücken | Esterhazy-Gemüse | cremige Polenta | Kräuter-Öl

'Wurstsalat' [A|Aa|K] € 12

Filet vom Münsterländer Duroc-Schwein* | Bergkäse | Gewürzgurke
Zwiebel | Schwarzbier-Baguette

Hochwertiges Qualitätsfleisch von glücklichen Schweinen aus tierfreundlicher und nachhaltiger Landwirtschaft. Duroc-Schweine sind eine alte Schweinerasse, die für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt ist, und das können Sie schmecken! Das Besondere sind die feinen Fettadern im Muskelfleisch, die sogenannte feine Marmorierung. Das Fleisch ist äußerst zart und in seiner hochwertigen Qualität ein pures Geschmackserlebnis.

* Wenn Sie keinen anderen Wunsch äußern, braten wir Ihr Fleisch 'MEDIUM'.



Fleisch

Steak Strindberg [A|Aa|E|F|I|K] € 20

Rumpsteak* (160g) | Senf | Zwiebel | Ei | Meersalzkartöffelchen | bunte Speckbohnen

Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti und Salat € 17

Kalbfleisch* | frische Pilze | Sahne | Weißwein | Zwiebeln | Kartoffeln

'Magische 800 Grad' Der Beefer veredelt jedes Fleisch und holt das Maximum an Geschmack heraus. Temperaturen von über 800 Grad Celsius. Das Ergebnis ist eine unbeschreibliche Geschmacksexplosion.

Münsterländer Duroc Karbonade* € 20

200g (roh) | ZwanzigZehn Kräutersalz und Steakpfeffer | Coleslaw
Meersalzkartöffelchen

Argentinisches Rinder Entrecôte* € 25

oder

Argentinisches Rinderfilet* € 35

200g (roh) | ZwanzigZehn Kräutersalz-Butter und Steakpfeffer | Grillgemüse
Grillbaguette

* Wenn Sie keinen anderen Wunsch äußern, braten wir Ihr Fleisch 'MEDIUM'.



Geflügel

Ki-Kok-Hähnchenbrust mit Kräuterfüllung [A|Aa|E|I] € 17 

Tomaten | Gemüsejulienne | Zitronengras | Curryrahm | Kokosmilch
selbstgemachte Spaghettini

Fisch | Meeresfrüchte

Kabeljau 'Vierkant' [A|Aa|F|I|K] € 17

Gebackenes Kabeljaufilet | Kartoffelstampf | Blattspinat | Senf-Remoulade

Gebratenes Seeteufel-Medallion mit Cognacschaum [A|Aa|B|E|F|I|K|103] € 20

Grüner Spargel | selbstgemachte Bandnudeln | Sahne

Edel-Fisch-Bonbon [A|Aa|B|C|E|M|103] € 17 

Lachsforelle | Kabeljau | Rote Meerbarbe | Gamba | Gemüsestroh | Kräuter
Weißwein | Baguette



Vegetarisch

'Portobello rellenos de arroz sobre roquefort' [F] € 10 

Egerling | Reis | Pinienkerne | Zwiebel | Tomate | Roquefort

Wildkräuter-Kresse-Salat [A|F|I|K] € 15

Gratinierte Ziegenkäsepralinen | Himbeerdressing | Croûtons

Vegan

Spaghettini Aglio Olio mit Blattspinat [A|Aa|103] € 10 

Knoblauch | Chili | Olivenöl

Geschmorter Chicorée in Chili-Orangen-Sauce [A|Aa] € 10 

Granatapfel-Couscous-Salat



Für unsere kleinen Gäste

Crunchy Hähnchensticks [A|F|I] € 8.5

Gurken-Schmand-Salat | 'Kloß'Pommes

Pasta mit Tomatensauce [A|F|I] € 5

Frische hausgemachte Spaghettini | Parmesan

Kabeljau 'Vierkant' klein [A|Aa|F|I|K] € 9

Gebackenes Kabeljaufilet | Kartoffelstampf | Blattspinat | Remoulade



Desserts

Marens Desserttraum [F|H.A|I] € 7.5

Kokosmilch-Pannacotta | Mousse au Chocolat | Fruchtsalat | Mandeln

Variationen vom grünen Apfel [A|F|I] € 7.5 ⚡

Apfel-Beignet | Sauerrahm-Apfel-Eis | Apfel-Tatar | Petersilie | Zitrone

Dreierlei von der Schokolade € 5 ⚡

Mousse au chocolat | Schokoladeneis | warmes Schokoküchlein



Veggie



Vegan



Unsere Eissorten

Himbeere

Mango

Sanddorn

Vanille

Salzkaramell

Dunkle Schokolade

Haselnuss

Pistazie

Joghurt-Rote Grütze

Cookie

Omas Pflaumenkuchen



Kugel € 1.6

Allergien-Verzeichnis

[A] Weizen [A.B] Roggen [A.C] Gerste [A.D] Hafer [A.E] Dinkel [A.E] Karmut [B] Fisch [C] Krebstiere [D] Schwefeloxide und Sulfite [E] Sellerie [F] Milch und Laktose [G] Sesamsamen [H.A] Mandel [H.B] Haselnüsse [H.C] Walnüsse

[H.D] Cashewnüsse [H.E] Pekannüsse [H.F] Paranüsse [H.G] Pistazien [H.H] Macadamia Nuss [H.I] Queenslandnüsse

[I] Eier [J] Lupinen [K] Senf [L] Soja [M] Weichtiere [N] Erdnüsse [103] Alkohol

Hier finden Sie unsere digitale Speisekarte



Allergien oder Intoleranzen? Sprechen Sie uns gerne an!