

# UNVERTHOFFT

Restaurant im Golfclub Haus Leythe

## Unser Menükarussell 2023

### - Tatar vom Münsterländer Kalb -

geflämmte Melone | Romana | Ringelbete | Perlzwiebel | Bio Ei

### - Tom Kha Gai -

Kikok Hähnchen | Kokos | Zitronengras  
Chili | Kaffirlimette | Champignons | Zuckerschote

### - Filet vom Island Saibling -

Zartweizen | Salicornes | Kresse | Gurke | Amalfiorange

*oder*

### - Ball Tip Steak -

- vom Greater Omaha Nebraska Beef -  
Kräutersaitling | Gratin | Avocado-Tomatensalsa | Kubebenpfeffer

*oder*

### - Rabo De Toro Cordoba -

- geschmorter Ochsenchwanz -  
Papas arrugadas | Spinat | Pimentos

### - Nougat -

Blaubeere | Malz | weißer Portwein



74,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

# UNVERHOFFT

Restaurant im Golfclub Haus Leythe

## Vegetarisches Menü 2023

### - Grünkernatatar -

geflämmte Melone | Romana | Ringelbete | Perlzwiebel | Bio Ei

### - Tom Kha Gai -

Kokos | Zitronengras | Chili | Kaffirlimette | Champignons | Zuckerschote

### - Raviolini -

Kürbis-Ricottafüllung  
Kürbiskerne | Steirisches Öl | Estragon

### - Nougat -

Blaubeere | Malz | weißer Portwein



49,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

**Reservierungen unter [info@unverhofft.de](mailto:info@unverhofft.de)  
oder telefonisch unter 0209-77390**