

Herzlich Willkommen im Restaurant



Bei einem guten Essen werden Freundschaften geschlossen, Geschäfte besiegelt, Erfolge gefeiert, die Familie hochgelebt oder die Zweisamkeit genossen.

Das Restaurant Gabriel's steht für eine moderne, kreative Küche und einen persönlichen, aufmerksamen Service. Unsere Spezialitäten werden mit sorgfältig ausgewählten Zutaten aus regionalem Anbau zubereitet. Zudem lassen wir uns von Speisen und Gewürzen aus aller Welt inspirieren. Daraus entsteht eine monatlich wechselnde Karte mit frischen, saisonalen und leichten Gerichten.

Gern empfehlen wir Ihnen einen passenden guten Tropfen aus unserer umfangreichen Weinkarte – als Flasche, im offenen Ausschank oder als Weinbegleitung zum Menu.

NEU, besonders und derzeit einzigartig in Münster:
Hochklassige Weine aus dem Premium-Segment im offenen Ausschank
glasweise oder als Premium-Weinbegleitung zu unserem Menü -
wir beraten Sie gern!

Genießen Sie die Herzlichkeit und Gaumenfreuden!

Dimitri Adrian (Chefkoch)
Bastian von Romatowski (Sommelier & Restaurantleiter)
mit ihrem Team

Folgen Sie uns auf **Instagram:**
@restaurantgabriels

und/oder
bewerten Sie uns auf
Trip-Advisor

Melden Sie sich zum **Newsletter** an und erfahren Sie mehr über unsere
kulinarischen Aktionen!

www.kaiserhof-muenster.de

Monatsmenü

Garnele | Papaya | Glasnudeln | Thaicurry

Marbré von Garnelen mit Glasnudelsalat,
süß-saurer Papaya und Thaicurryvinaigrette

Spinat | Fjordforelle

Cremesuppe vom Spinat,
dazu geflämme Fjordforelle und Gel vom fermentierten Steinpilz

Kabeljau | Pulpo | Risotto

Kabeljaufilet und Pulpo mit schwarzem Risotto

Kalb | Zucchini | Rose | Polenta

Involtini vom Kalb auf Rosenblütenjus,
dazu Variation von der Zucchini und gebratene Polentaschnitte

Karotte | Honig

Variation von der Karotte mit Honig

5-Gang-Menü 62,00 €

Weinbegleitung Classic 28,50 €

Weinbegleitung Premium 68,00 €

4-Gang-Menü 49,00 €

(ohne Kabeljau)

Weinbegleitung Classic 22,50 €

Weinbegleitung Premium 55,00 €

3-Gang-Menü 42,00 €

(ohne Kabeljau und Spinat)

Weinbegleitung Classic 17,00 €

Weinbegleitung Premium 43,00 €

Vegetarisches Monatsmenü

Spaziergang durch den Wald

Variation von Pilzen mit Estragon und essbarem Moos

Spinat | Zitrone | Tempeh

Cremesuppe vom Spinat,
dazu geblähter Tempeh und Gel von der fermentierten Zitrone

Risotto | Kartoffel

Schwarzer Risotto mit Kartoffelperlen und Kräutersalat

Tofu | Zucchini | Rose | Polenta

Gebratener Tofu auf Rosenblütensauce,
dazu Variation von der Zucchini und gebratene Polentaschnitte

Karotte | Honig

Variation von der Karotte mit Honig

5-Gang-Menü 48,00 €

Weinbegleitung Classic 28,50 €

Weinbegleitung Premium 68,00 €

4-Gang-Menü 42,00 €

(ohne Risotto)

Weinbegleitung Classic 22,50 €

Weinbegleitung Premium 55,00 €

3-Gang-Menü 36,00 €

(ohne Risotto und Spinat)

Weinbegleitung Classic 17,00 €

Weinbegleitung Premium 43,00 €

Vorspeisen

Feldsalat | Speck | Ei

Mit Frenchdressing mariniertes Feldsalat,
dazu knuspriger Speck, Croutons und Wachtelei

10,00 €

Spaziergang durch den Wald

Variation von Pilzen mit Estragon und essbarem Moos

14,00 €

Garnele | Papaya | Glasnudeln | Thaicurry

Marbré von Garnelen mit Glasnudelsalat,
süß-saurer Papaya und Thaicurryvinaigrette

14,00 €

Jakobsmuscheln | Schalotte | Hirse

Gebatene Jakobsmuscheln auf Hirse,
dazu Creme, Schaum und eingelegte Schalotten

15,00 €

Suppen

Fischsuppe | Knoblauch | Sauce Rouille

Klassische französische Fischsuppe in der Muschel serviert
mit Knoblauchbaguette und Sauce Rouille

10,00 €

Pilz | Morcheln

Essenz von Pilzen mit gefüllten Morcheln und Kräutersalat

12,00 €

Spinat | Fjordforelle

Cremesuppe vom Spinat,
dazu geflammte Fjordforelle und Gel vom fermentierten Steinpilz

12,00 €

Fisch

Forelle | Kartoffeln | Petersilie

Forelle „Müllerin“ neu interpretiert
Gebratenes Forellenfilet mit Kartoffelperlen, Petersilienwurzel,
Frühlingslauch, Cherrytomaten und Butterespuma
26,00 €

Kabeljau | Pulpo | Gemüse | Risotto

Kabeljaufilet und Pulpo im Pergamentpapier gegart „Papillote“,
dazu Frühlingsgemüse und schwarzer Risotto
28,00 €

Zander | Morcheln | Erbsen | Kartoffeln

Gebratenes Filet vom Zander unter der Kartoffelschuppe,
dazu sautierte Morcheln, Erbsen und Kartoffelpüree
28,00 €

Fleisch

Rind | Gemüse | Kartoffel

Klassisches Boeuf Bourguignon mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln,
Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree
24,00 €

Bressehuhn | Karotte | Hirse

Zweierlei vom Bressehuhn an schwarzer Knoblauchjus,
dazu Karottenallerlei und Hirseknödel
28,00 €

Kalb | Zucchini | Rose | Polenta

Involtini vom Kalb auf Rosenblütenjus,
dazu Variation von der Zucchini und gebratene Polentaschnitte
30,00 €

Entrecôte | Gemüse | Trüffel

Gegrilltes Entrecôte vom irischen Hochlandrind auf Pfefferrahmsauce,
dazu Frühlingsgemüse und Trüffelkroketten
34,00 €

Tomahawk | Gemüse | Trüffel

Für 2 Personen (Rohgewicht 1200 Gramm mit Knochen)
Gegrilltes Tomahawksteak mit Pfeffersauce und Sauce Bearnaise,
dazu Frühlingsgemüse und Trüffelkroketten
pro Person 44,00 €

Dessert

Crème Brûlée | Vanille

Crème Brûlée vom Aprikosenkombucha dazu Tahiti-Vanilleeis

10,00 €

Bananensplit

Karamellierte Babybananen mit Tahiti-Vanilleeis,
dazu heiße Schokoladensauce

10,00 €

Karotte | Honig

Variation von der Karotte mit Honig

12,00 €

Auswahl an Rohmilchkäse

mit Birnenbrot

12,50 €