

BERGISCH

Björn Westeppe und sein Küchenteam verwenden Produkte und Ideen aus unserer Region und verwandeln diese zum ‚Bergischen Menü‘.

Marienheider Schafskäse

Rotwein Zwiebeln | Paprika | heimische Wildkräuter
vegetarisch € 14

Bauch vom Bergischen Landschwein

Berlepsch Apfel | Single Malt | kleine Rüben
€ 15

Rosa gebratene Entenbrust

Hokaidokürbis | Süß-saurer Butternut Kürbis | Chili | Cumin
€ 34

Mousse von der Haselnuss-Schokolade

Bergische Zwetschge | Haselnussschnee | Herbstsorbet
€ 13

3-GANG MENÜ

ohne Schweinebauch

€ 61

inkl. Weinbegleitung € 73

4-GANG MENÜ

€ 72

inkl. Weinbegleitung € 101

KREATIV

Das „Kreative Menü“ beinhaltet Kompositionen aus Produkten der Spitzenklasse, welche Sie begeistern werden.

Vergessene Tomatensorten

Grünes Tomatenchutney | Buratini | Basilikumsorbet

€ 15

Fregola Risotto

Chorizo | Parmesan | Miesmuschelfleisch | Honig-Senf-Luft

€ 17

Kanadisches Bison

Zwiebelpüree | konfierte Kartoffeln | Samthauben | Spitzmorcheln | gebrannter Lauch

€ 38

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

grüner Feigensenf | Trauben | Steinofenbrot

€ 9

Rote Beete-Birnenmousse

Williamsbirne | Ingweweis | Schokoladenminze

€ 14

3-GANG MENÜ

ohne Miesmuscheln und Käse

€ 67

inkl. Weinbegleitung € 89

4-GANG MENÜ

ohne Käse

€ 79

inkl. Weinbegleitung € 108

5-GANG MENÜ

€ 87

inkl. Weinbegleitung € 124

KLASSISCH

Vorspeise | Zwischengang

Bunte Blattsalate

Paprika | Gurke | Pinienkerne | Karotte | Apfelspalte | Linsensprossen | Frenchdressing

klein/groß € 8/ € 13

Gebeizter Lachs

Limette | Koriandersaat | Reibekuchen | Kräuter-Crème-Fraîche | Blattsalate

€ 15

Thunfisch-Carpaccio

Wildkräutersalat | Japanischer Bergpfeffer | Wasabicrème

€ 16

Steinpilz-Consommé

geräuchertes Brisket | Kerbel

€ 10

Steckrübencremesuppe

mit gegrillter Jacobsmuschel

€ 8

Hauptgerichte

Kräutersaitlings-Ravioli

geschmolzene Tomaten | Thymian | Sauerampferschaum | 36 Monate alter Parmesan

vegetarisch € 18

Filet vom Zander

Blutwurst | Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree | Beurre Blanc

€ 26

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

€ 26

Brust vom Schwarzfeder-Huhn

Baharatjus | violetter Blumenkohl | Radieschen- Kartoffelstampf

€ 32

Australisches Rinderfilet

Coleslaw | Süßkartoffel-Pommes | Barbecue-Soße

250g € 39

180g € 34

Dessert

Valrhona-Schokoladen-Creme Brûlée

Himbeersorbet | marinierte Waldbeeren

€ 12

Feines Hefeküchlein

eingelegte Früchte | Joghurteis | Minze

€ 12

Rote Beete-Birnenmousse

Williamsbirne | Ingweweis | Schokoladenminze

€ 14

Mousse von der Haselnuss-Schokolade

Bergische Zwetschge | Haselnusschnee | Herbstsorbet

€ 13

Kugel Eis oder Kugel Sorbet

je Kugel € 3

Unsere Service-Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die
aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten.

Käsekarte

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

grüner Feigensenf | Trauben | Steinofenbrot

klein/ groß € 9/ € 16

Anrichteweise

Beginnend auf 1 Uhr



NAME	ANRICHTE-WEISE	REIFE-GRAD	REGION	KÄSE-GRUPPE	MILCH-ART	KÄSE-NOTE
Petit Vinageais	1 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild, leicht würzig
St. Paulin Fermier	3 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild
Soignon Ziegencamembert	5 Uhr	3 Monate	Poitou Cahrentes	Weichkäse mit weißem Edelpilz	Ziegenmilch	Leichte Pilznote, dezent nach Ziegenmilch
Comte Reserve	7 Uhr	24 Monate	Jura	Hartkäse	Kuhmilch	Sehr aromatisch, leicht nussig
Bleu de Gex	9 Uhr	24 Monate	Franche-Comté	Halbfester Schnittkäse mit blauem Edelpilz	Kuhmilch	Mild, leicht haselnussartig
Elsässer Munster	11 Uhr	12 Wochen	Vogesen	Weichkäse mit gewaschener Rinde	Kuhmilch	Typischer Geruch, ausgeprägter, kräftiger Geschmack