

KLASSISCH

Vorspeise | Zwischengang

Bunte Blattsalate

Paprika | Gurke | Pinienkerne | Karotte | Apfelspalte | Radieschensprossen | French Dressing
klein/groß 8 / 13

Gebeizter Lachs

Limette | Koriandersaat | Reibekuchen | Kräuter-Creme-Fraîche | Blattsalate
15

Rinderfilet Carpaccio

Wildkräutersalat | Japanischer Bergpfeffer | Schalotten - Vinaigrette
16

Rinderkraftbouillon

Flädle | Markklößchen | Gemüserauten
8

Pfifferlingcremesuppe

knuspriger Speckchip
8

Hauptspeisen

Kräuterseitling

Ravioli | geschmolzene Tomaten | Thymian | Sauerampferschaum
21 vegetarisch

Filet vom Zander

Pumpenickelkruste | Rübstieler | Senfschaum
26

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

26

Entrecote vom Bison

Roter Coleslaw | gebackene Süßkartoffeln | Trüffel - Mayonnaise

42

Dessert

Valrhona – Schokolade - Creme Brûlée

Himbeersorbet | marinierte Erdbeeren

12

Süppelbacher Müsli

Joghurtmousse | gepoppter Amaranth | Kandierte Nüsse | Granny – Smith - Sorbet

13

Französischer Rohmilchkäse

grüner Feigensenf | Traubensenf I | Steinofenbrot

14

Kugel Eis

Kugel Sorbet

3

Unsere Service-Mitarbeiter erklären Ihnen gerne die aktuellen Eis- und Sorbetsorten

BERGISCH

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

Im Salzteig gebackener Sellerie

Apfeljus | das Beste vom Brokkoli | Bergische Wildkräuter

17 vegetarisch

Leicht geräucherte Spanferkelbäckchen

Graupenrisotto | Röstzwiebelschaum

13

gebratener Rücken vom heimischen Reh

Pfifferlinge | zweierlei vom jungen Lauch und Serviettenknödel

34

„Erdbeeren und Holunderblüten“

mit Mousse auf einem Erdbeercarpaccio
und Holunderblütensorbet

12

3-GANG MENÜ 54 -OHNE BÄCKCHEN-

4-GANG MENÜ 63

KREATIV

Das Kreative Menü, eine Komposition aus Spitzenprodukten,
ist das Highlight unserer Speisekarte.

US Rinderpastrami

Romanasalat – Herzen · Parmesanmousse · getrocknete Tomate

19

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Artischockenpüree · kleine Zucchini · Paprikaschaum

19

Brust vom Schwarzfederhuhn

Baharatjus · violetter Blumenkohl · Radieschen - Kartoffelstampf

32

Parfait von heimischen Süsskirschen

Joghurt – Vanilleschaum · Pumpernickelerde

14

3-GANG MENÜ 61 -OHNE WOLFSBARSCH-

4-GANG MENÜ 73