

# KLASSISCH

## Vorspeise

### Jahreszeitliche Blattsalate

Paprika | Gurke | Karotte | Apfelspalte | Sprossen | Frenchdressing

klein/groß € 8 / € 13

### Gebeizter Lachs

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

€ 15

### Tatar vom Weideochsen

Wildkräutersalat | Senf | Cornichons | pochiertes Ei

€ 16

### Strauchtomaten-Essenz

Kirschtomate | Kerbel

€ 10

### Legierte Spargelcrèmesuppe

Bärlauchklößchen

€ 8

# Hauptgerichte

## Kartoffel-Ravioli mit Kürbis

Süß-saurer Kürbis | geröstete Kerne | Kübiskernöl-Schaum

*vegetarisch* € 18

## Filet vom Zander

grüner Spargel | Kartoffelpüree | Zitronen-Hollandaise

€ 27

## Bergischer Sauerbraten vom Rind

Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Rosinen | Apfelkompott

€ 26

## Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

1/2 Pfund weißer Spargel | neue Kartoffeln | Hollandaise

€ 28

## 1/2 Pfund weißer deutscher Spargel

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

€ 19

## *Parmaschinken*

€ 9

## *gekochter Spanferkel-Schinken*

€ 8

## Txogitxu Rinderfilet

12 Jahre alte Milchkuh | Kirschtomatensalat | Süßkartoffel-Pommes |  
Trüffel-Mayonnaise

250g € 39

180g € 34

# Dessert

## Crème Brûlée

Madagaskar-Vanille | Walnusseis

€ 12

## Witzheldener Erdbeeren

Erdbeersalat | geschlagener Rahm | Erdbeersorbet | Minze

€ 12

## Apfelstrudel à la Spatzenhof

Vanillemousse | Mandelbiscuit | Granny Smith | Rosinen | Strudelteig

€ 14

## Bergischer Rhabarber

Sauerampfereis | Tonkabohne | weiße Schokolade | Quarkcrème | Minze

€ 13

## Kugel Eis oder Kugel Sorbet

*je Kugel* € 3

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

# BERGISCH

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

## Erbsenflan

Vanille-Radieschen | geräucherter Kohlrabi | Spanferkel-Backe | Joghurt-Espuma |  
Afilla-Grass

€ 14

## Dreierlei von der Riesengarnele

Schaumsuppe | gebratener Spargel | Hartweizengrieß | Bärlauch-Hollandaise

€ 17

## Bergischer Lamm-Rücken

Sous vide gegarter Lammrücken | Bohnenkerne | Kichererbsen | Salz-Zitronen |  
Frühlingslauch | konfierte Süßkartoffel

€ 38

## Rhabarber aus dem Kräutergarten

Sauerampferreis | Tonkabohne | weiße Schokolade | Quarkcrème | Minze

€ 13

## MENÜPREISE

### 3-GANG MENÜ

ohne Riesegarnele

€ 65

### 4-GANG MENÜ

€ 79

# KREATIV

Unser Küchenchef erstellt Kompositionen aus Produkten der Spitzenklasse, welche Sie begeistern werden.

## Bornheimer Spargel

Salat von weißem Spargel | Jacobsmuschel | Mango | Wildkräuter

€ 15

## Bretonischer Steinbutt

gebratener grüner Spargel | Thymian | Chorizo

€ 18

## Spanferkel-Rücken

Rauchglace | Maiskolben | Popcorn | Jalapeño | Korinander | Polenta

€ 34

## Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Chili-Pfirsich Marmelade | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot

klein / groß € 9 / € 16

## Apfelstrudel à la Spatzenhof

Vanillemousse | Mandelbisquit | Granny Smith | Rosinen | Strudelteig

€ 14

# MENÜPREISE

## 3-GANG MENÜ

ohne Lamm und Käse

€ 64

## 4-GANG MENÜ

ohne Käse

€ 75

## 5-GANG MENÜ

€ 84

# KÄSEKARTE

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Pfirsich-Chili-Marmelade | Orangensenf | Trauben | Steinofenbrot

*klein / groß € 9 / € 16*

## Anrichteweise

*Beginnend auf 01 Uhr*



NAME	ANRICHTE-WEISE	REIFE-GRAD	REGION	KÄSE-GRUPPE	MILCH-ART	KÄSE-NOTE
Petit Vinageais	01 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild, leicht würzig
St. Paulin Fermier	03 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild
Soignon Ziegencamembert	05 Uhr	3 Monate	Poiton Cahrentes	Weichkäse mit weißem Edelpilz	Ziegenmilch	Leichte Pilznote, dezent nach Ziegenmilch
Comte Reserve	07 Uhr	24 Monate	Jura	Hartkäse	Kuhmilch	Sehr aromatisch, leicht nussig
Bleu de Gex	09 Uhr	24 Monate	Franch-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