

Landhaus Spatzenhof

Vorspeisen

Glen Douglas Lachs aus Schottland – Lable Rouge

Schonend geräuchert über Buchenholz | Radieschen | Creme Fraîche | Gurke | Holunderblüte

21€

Bio Kürbis - Cremesuppe

Hokkaido Kürbis | Ingwer | Erdnuss | geröstete Kürbiskerne

vegan / 8€

Tatar von der Urkarotte mit Pinienkernen

Karotten vom Landgard aus Bornheim | Orange | indisches Curry | krosser Brot Chip | Meerrettich

vegan / 12€

Herbstliche Salatspitzen

aromatischer Ziegenkäse | Junge Feige | Aprikose | Schalotten-Vinaigrette

vegetarisch / 12€

Zwischengänge

Makrele aus der Bretagne

geräucherte Makrele | Birnen-Kompott | Bachkresse | Zwiebel Sud

21€

Gefüllte Wirsing Praline

Gefüllt mit Kräuterseitlingen | Bio Schwarzwald Miso | Rote Beete Spiegel

Vegan / 14€

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbäckchen

Süßkartoffel-Knoblauch-Püree | gerösteter Brokkoli | kräftige Demi Glace

34€

Rinderfilet vom deutschen Angler Ur - Rind

Gegrillte Drillinge | gebratener grüner Spargel | Rosmarinjus

42€

Französische Maishähnchenbrust – Lable Rouge

Kürbisrisotto aus Acquerello-Reis | kandierte Haselnüsse | weißer Pfeffer | Senfsaat

32€

Gebratenes Zanderfilet – Angelfang aus Baden-Baden

Kartoffeln vom Hof Stefan Meyer | Duett vom Kohlrabi | gepoppte Schweineschwarte | milder Wasabi-Schaum

34€

Hausgemachte Hartweizen Ravioli mit Semolagriß

gefüllt mit Alpenbergkäse | Portwein-Madeira-Reduktion | schwarzer Sommertrüffel | Pastinake

vegetarisch / 24€

Gerösteter Bio-Hokkaido Kürbis

mit Salbei aromatisiert | Kürbis Praline mit Kadayif Teig | Kürbiskernöl | krosse Kichererbse | Perlzwiebel

vegan / 19€

Gebackene bergische Falafeln

Pumpernickel von der Bäckerei Kretzer | Djion - Senf | Blut Ampfer | geschmortes Wurzelgemüse | Harissa

Vegan / 21€

Dessert

Parfait vom weißen Bergpfirsich

Marinierter Bergpfirsich | Pistaziensorbet | Honigmelone | Zitronenmelisse

vegan / 12€

Luftschokolade von der Valrhona-Kuvertüre

35% weiße Ivoire Schokolade aus französischer Herstellung | Karamellcreme | Brombeere

vegetarisch / 12€

Dinkel Kaiserschmarrn a la Spatzenhof

Flambiert mit dunklem Rum | Rosinen | geröstete Mandelsplitter | Madagascar-Vanillesauce
Zwetschgenkompott

Zubereitungszeit circa 20 Minuten

vegetarisch / 11€

Kugel Eis oder Sorbet

Eis

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Stracciatella

je Kugel 3€

Sorbet

Cassis / Zitrone / Mango

je Kugel 3€