

# Landhaus Spatzenhof

## Speisekarte

### Vorspeisen

Über Buchenholz geräucherter Bremberger Rehschinken

Cranberry | Feldsalatspitzen | bergischer Pumpernickel | Senf Vinaigrette

14€

Bio Steckerüben - Cremesuppe

Braeburn Apfel | gebackener Salbei | Curcuma

Vegan / 8€

Variation vom Bio-Blumenkohl

Mousse aromatisiert mit Erdnuss | gepickelter Blumenkohl | knuspriger Chip | Apfelglace

Vegan / 12€

### Zwischengänge

Thunfisch Tataki „Saku“

Scharf angebratener Thunfisch | Gerösteter Sesam | Kichererbse | Dashi | Gurke

24€ / als Hauptgang 39€

Geschmorte Schwarzwurzel in Rahm

Duftreis | milde Chillinage | Mini-Weißkohl

Vegan / 14€ / als Hauptgang 23€

# Hauptgänge

## Rheinischer Sauerbraten vom Ochsen

Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Butterschmelze | Rosinen

34€

## Rinderfilet vom deutschen Angler Ur - Rind

Gegrillte Drillinge | gebratener Pak Choi | Rosmarinjus

43€

## Französische Barbarie Entenbrust - Lable Rouge

Knusprig auf der Hautseite gebraten | Duett vom Rosenkohl | Kirsche | Knollensellerie

41€

## Färöer - Nordatlantik Kabeljau

Pochiert in Küstenbutter und Thymian | buntes Linsengemüse | Bio-Morcheln | Jus vom Perigord Trüffel | Champagnerschaum

37€

## Offener Hartweizen Ravioli

gefüllt mit Bio Büffel Mozzarella | Pesto Rosso | lila Basilikum | Schaum von Macadamianüssen

vegetarisch / 24€

## Gebackene Filo-Teigrolle mit Belugalinsen

Bio-Blumenkohl | Petersilienwurzel | Shizo Kresse | Schaum von wildem Rucola

vegan / 23€

## Saftiger Vollkorn Bratling

Verschiedene Getreidesorten und Körner | knackige Mini-Rübchen | Koriandersaat | Pinienkerne

Vegan / 21€

# Dessert

## Mousse von Mittelmeermandarinen

Auf Spekulatius Boden | Zimt | Orangensorbet | Bachminze

12€

## Creme von gerösteter Mandel und Karamell

Salzmandeln | Eis von weißer Valrhona Schokolade | Violette Kartoffel | Passionsfrucht

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€