

# SPEISENKARTE

Herzlich willkommen im Landhaus Spatzenhof,  
wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



*Liebe Gäste,*

wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen.

Herzlich laden wir Sie ein auf eine kulinarische Reise durch das Bergische Land  
mit Abstechern in die ganze Welt.

Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns im Vordergrund,  
darum legen wir sehr viel Wert auf Tierwohl und Qualität.

Unsere Speisekarte orientiert sich an saisonalen Produkten aller Art.  
Gerne beraten wir Sie zu jeder Jahreszeit bei der Auswahl Ihrer Speisen.

Viel Vergnügen und einen schönen Abend wünscht  
das Team vom Landhaus Spatzenhof.

## KLASSIKER

### Vorspeisen

#### Geröstetes Focaccia

Parmigiano Reggiano | Radieschen | gebeiztes Eigelb | Artischocke | Parmaschinken

16 €

\* \* \*

#### Geeiste Kirschtomatenconsommé

Kirschtomate | Vermouth | Estragon

8 € | vegetarisch

\* \* \*

#### Gurken-Ingwer Gâteau

Gebeizte Gurke | Sonnenblumenkerne | Honigmelone | Weizengrasöl

14 € | vegan

### Zwischengänge

#### In Butter gebratenes Steinbuttfilet

Kalamata Oliven-Risotto | Imperial Kaviar | Kalamansi

24 €

42 € als Hauptgang

\* \* \*

#### Tomaten Couscous

Confierter Lauch | Duett von der Feige | Kräutersaitlinge

14 € | vegan

23 € als Hauptgang

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## KLASSIKER

### Hauptgericht

Rinderfilet vom irischen Weideochsen  
Gebratene Drillinge | grüner Spargel | Portweinreduktion

38 €

\* \* \*

Französische Perlhuhnbrust Supreme  
Karotte | Macaire | Shiitakepilze | Ponzu Jus

32 €

\* \* \*

Flambiertes Kabeljaufilet  
Kartoffel | Nussbutter | gelbe Bete | Dinkelbrot | Cidre Beurre Blanc

31 €

\* \* \*

Gefüllte Hartweizen Ravioli  
Comté | Knollensellerie | junger Spinat | Röstgemüsesud

22 € als Vorspeise | vegetarisch

28 € als Hauptgang

\* \* \*

Süßkartoffel Pavé  
Buchenpilze | gerösteter Blumenkohl | Schwarzer Tee | geräucherte Paprika

23 € | vegan

\* \* \*

Herzhafter Mohnkuchen  
Gegrillte Salatherzen | Aubergine | Pastinake | Arganöl „Hollandaise“

24 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## KLASSIKER

### Dessert

„Milch mit Honig“

Orange | Brombeere | Tonkabohnen Biskuit | Zimtblüte

12 € | vegetarisch

\* \* \*

Vanille Panna Cotta

Bergpfirsich | Hafer | französischer Calvados | Basilikum

12 € | vegetarisch

\* \* \*

Dinkel Kaiserschmarrn a la Spatzenhof

Flambiert mit dunklem Rum | Rosinen | geröstete Mandelsplitter |

Madagascar-Vanillesauce | Zwetschgenkompott

Zubereitungszeit circa 20 Minuten

11 € | vegetarisch

### Kugel Eis oder Sorbet

Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Stracciatella

je Kugel 3 €

\* \* \*

Sorbet

Cassis | Zitrone | Mango

je Kugel 3 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## AM NACHMITTAG

Bergische Waffeln nach „Omas Rezept“ mit Mandelgries und viel Butter

Waffel mit Puderzucker

5 €

Portion Gewürzkirschen mit Zimt und Orange

3 €

Portion Milchreis mit Zimt und Zucker

2 €

Portion frische Schlagsahne

2 €

Portion Zwetschgenröster

3 €

Kugel Vanille Eis

2 €

Kaiserschmarrn a la Spatzenhof

Flambiert mit braunem Rum | Rosinen | geröstete Mandelsplitter

Kaiserschmarrn mit Puderzucker

9 €

Vanille Sauce von der Bourbon Vanille

2 €

Portion Zwetschgenröster

3 €

Portion frische Schlagsahne

2 €

Kugel Vanille Eis

2 €

Creme Suppe der Saison

Verschiedene Einlagen | frische Gartenkräuter

8 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## AM NACHMITTAG

## Getränke

## Kaffee &amp; Kaffeespezialitäten

Kaffee genuss aus biologischem Anbau von der Rösterei J.J. Darboven

|  |                 |
|--|-----------------|
| Tasse Kaffee oder Café Crema .....     | 3,50 €          |
| Kännchen Kaffee .....                  | 5 €             |
| Espresso oder Café Doppio .....        | 2,50 € / 4,50 € |
| Cappuccino .....                       | 4,50 €          |
| Milchkaffee .....                      | 4 €             |
| Latte Macchiato .....                  | 5 €             |
| Eiskaffee mit geschlagener Sahne ..... | 8 €             |
| Heiße Schokolade von Valrhona .....    | 6 €             |
| Chai Tea Latte .....                   | 5 €             |

Gerne bereiten wir Ihre Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch oder Hafermilch zu.

## Tee von der Manufaktur Eilles

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Tasse Tee .....    | 3,50 € |
| Kännchen Tee ..... | 5,50 € |

Zu unseren Teesorten fragen Sie bitte unser Personal.

## Alkoholfreie Getränke

|   |                |
|---|----------------|
| Haaner Felsenquelle Classic .....   | 0,2 l / 2,50 € |
| .....   | 0,75 l / 7 €   |
| Haaner Felsenquelle Naturelle .....   | 0,2 l / 2,50 € |
| .....   | 0,75 l / 7 €   |
| Fritz – Cola, Cola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Apfelschorle, Rhabarber, Melone ..... | 0,33 l / 4 €   |
| Säfte – Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere.....                                     | 0,33 l / 3 €   |

## Bier vom Fass

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Bergisches Landbier ..... | 0,3 l / 4 € |
| Veltins Pils .....        | 0,3 l / 4 € |
| Peters Kölsch .....       | 0,2 l / 3 € |