

# 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

Geräucherter Hirschschinken

Kartoffelbrot | Erbsencreme | Apfelspalten | Honig & Senf

16 €

\* \* \*

Pilzcremesüppchen

Shiitake- und Enoki Pilze | asiatische Noten | Sesamkeks

8 € | vegetarisch

\* \* \*

Ochsenherztomate

Champignons | Artischocke | geräucherter Ricotta | Kaffee | Apfel-Gazpacho

14 € | vegan

\* \* \*

Geschmorter Hokkaidokürbis

Ragout & Creme | Grapefruit | Estragon | Schnittlauch

14 € | vegan

### Zwischengänge

Getauchte Jakobsmuscheln

Fregola Sarda | Bisque | Passepier | knusprige Chorizo

26 €

42 € als Hauptgang

\* \* \*

Gebeizte Wassermelone

Kokos-Ingwer Creme | Duftreis | milder Kimchi

16 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## KLASSIKER

### Hauptgericht

Rinderfilet vom irischen Weideochsen

Kohlrabipüree | Pommes risolées | Kräutersaitling | Portweinreduktion

38 €

\* \* \*

Französische Barbarie-Entenbrust

Pastinake | Dattelcreme | grüner Spargel | Wiesenkräuter | Sherry-Rahm

32 €

\* \* \*

Gebratener Rehrücken unter der Blutwurstkruste

Butternutkürbis | glasierter Brokkoli | Wirsingpraline | Trüffeljus

39 €

\* \* \*

Gebackenes Wolfsbarschfilet

Violette Kartoffel | Anis | weißer Tomatensud | Rübchen

31 €

\* \* \*

Gefüllter Kartoffelraviolo

Hokkaidokürbis | Bio Miso | Staudensellerie | Perlzwiebel

22 € als Vorspeise | vegetarisch

28 € als Hauptgang

\* \* \*

Gebackener Strudel von weißen Bohnen

Marinierte Zucchini | Erbsen | Wasabi | Oxalis

23 € | vegan

\* \* \*

Getrüffeltes Buchweizenrisotto

Pilze | Sojasauce | Schnittlauch | krosser Rettich

24 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## KLASSIKER

### Dessert

#### Himbeer-Mille Feuille

Marinierte Himbeeren | Vanillecreme | knuspriger Milchschaum

12 € | vegetarisch

\* \* \*

#### Karamellierte Aubergine

Topfen | Sauerkirschen | Winter Trüffel | Orange

12 € | vegetarisch

\* \* \*

#### Duett vom Ziegenfrischkäse

Feigensenf | Chip vom Früchtebrot | Pumpernickel-Creme

14 € | 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

Kaffeegenuss 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 €