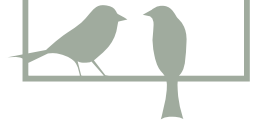


# SPEISENKARTE

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

SPEISEN  
IM  
SPATZENHOF



*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

#### Gebeizter Thunfisch

Fermentierte Urkarotte | Hirtenkäse | Thai-Gazpacho | Wasabi Crumble

21 €

\* \* \*

#### Kohlrabi Cremesuppe

Matcha | Kokosnuss | knuspriger Liebstöckel

9 € | vegan

\* \* \*

#### Geröstetes Brioche mit Pistaziennougat

Geräucherte Tomatencreme | Petersilie | Kräuterspitzen | Blumenkohl | Kakao

14 € | vegetarisch

\* \* \*

#### Mousse von Waldpilzen & Parmesan

Crumble von Oliven & schwarzem Kardamom | Brennessel Pesto | Weinbrand Gelee

16 € | vegetarisch

### Zwischengänge

#### Gebratene Entenleber

Birne | Vanille | Purple Curry | Pflaumen-Shiso Jus

26 €

42 € als Hauptgang

\* \* \*

#### Aromatisierter Granny Smith Apfel

Gepickelte Gurke | gegrillte Steckrübe | Erdnuss und Rauchsatz

16 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## KLASSIKER

### Hauptgericht

Rosa gereiftes Filet vom Campo Angus-Rind  
Bachkresse | gebratene Polenta | Gewürzjus | Madeira Gel  
41 €

\* \* \*

In Kräuter-Öl confierte Maispoularde  
Brezelknödel | Erbsen | gepuffte Hirse | Brokkoli | Sauce Suprême  
34 €

\* \* \*

Sanft geschmorte Kurz Rippe vom Charolais-Rind  
Zuckermais | Sellerie | Shoyu-Tare | Senfkörner  
34 €

\* \* \*

Pochiertes Zanderfilet  
Zuckerschoten | Dinkelsavarin | grüner Apfel | Tomatenstaub  
32 €

\* \* \*

Hartweizen Tortellini mit Sovrano  
Sautierte Lauchzwiebel | Tom Yam Nage | süße Paprika | Wintertrüffel  
28 € | vegetarisch

\* \* \*

Geschmorte Gyudon Aubergine  
Grauben | Umami-Pilz Creme | Karotten Crunch | Kombucha Schaum  
26 € | vegan

\* \* \*

Wan Tan gefüllt mit roten Linsen  
Romanesco | Kerbelknolle | Jalapeño-Öl | Sojamilch  
24 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

## KLASSIKER

### Dessert

#### „Apfelstrudel“

Apfelmousse | Rosinencreme | Blätterteighaube | Rübenkraut Sorbet

12 € | vegetarisch

\* \* \*

#### Marinierter Hokkaidokürbis

Weißes Schokoladensorbet | Birnen Gel | Rosmarin Crumble

12 € | vegetarisch

\* \* \*

#### Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Chutney von Bergpfirsich und weißem Balsamico | Portwein Gel | Brot

16 €

\* \* \*

#### 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 €