

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

Tatar vom Prime Rinderfilet

Chili Mayonnaise | Gorgonzola | Röstzwiebel | Eidotter

17 €

* * *

Cremige Butternutkürbis Suppe

Cidre | Schalotte | Gremolata

9 € | vegetarisch

* * *

Marinierter Lesbos Feta Käse

Eingelegter Kohlrabi | Cashew-Dressing | Duett von der Schwarzwurzel

16 € | vegetarisch

* * *

Salat von urigen Tomaten

Sojaperlen | geräucherte Pistazien | Passionsfrucht | knusprige Reismüschel

14 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

KLASSIKER

Hauptgericht

Rosa gegrilltes US-Prime Rinderfilet

Cremige Polenta | Balsamico Karotte | Kaffeejus | gebackener Palmkohl

43 €

* * *

Kross gebratene Maispoularde

Fregola Sarda | Comte Reserva | gebeiztes Eigelb | Morchel Rahm

34 €

* * *

Pochierter Island Kabeljau

Orange | Belugalinsen | Madagascar Vanille | Zucchini | Dill

34 €

* * *

Hausgemachte Hartweizen Tagliarini

Creme Double | 24 Monate gereifter Parmesan | Winter Trüffel

27 € | vegetarisch

* * *

In Vadouvan geschmorter Pak Choi

Auberginen-Püree | fermentierter Knoblauch | Mango | gebackene Kapern

24 € | vegan

* * *

Gebratene Austernpilze

Paprika edelsüß | Kimchi | Papaya | Schnittlauch | Croutons

24 € | vegan

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

KLASSIKER

Dessert

Weißer Schokoladen Mousse

Salz Karamell | Drachenfrucht | Kardamom | Cheesecake

14 € | vegetarisch

* * *

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

3 Sorten | Pfirsich Chutney | Rauchsalmundel

16 € | vegetarisch

* * *

Dinkel Kaiserschmarrn a la Spatzenhof

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

Zubereitungszeit circa 20 Minuten

12 € | 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.