

SURPRISE
SURPRISE
SURPRISE

Jeden Tag: 4-Gang-Überraschungsmenü

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen und gleichzeitig unsere Küche kennenlernen? Nichts leichter als das!

Wählen Sie zwischen **Fisch, Fleisch** oder **vegetarischen Köstlichkeiten** bei unserem

exklusiven 4-Gang Überraschungsmenü
zum Probiertpreis von **69,00 EUR p. P.**

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern (0,1l) begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 79,50 EUR p. P.

Speisekarte

SUPPEN

Aufgeschlagenes Spargelcremesüppchen ^{VEGAN}	
mit Thymiancrôutons	10.50
mit pfeffergebeizter Entenbrust	12.50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett ^{VEGGI} <small>ausreichend für 2 Personen</small>	
Kräuterschmand Basilikumpesto Oliven	11.50
zusätzlich mit italienischem Schnittkäse	+ 3.90
zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken	+ 3.90
Vegetarische Tapas	
Tomaten-Bruschetta Antipasti Burrata Feta Kürbis-Falafel	12.50
Bergische Tapas	
Gebratene Blutwurst Reibeküchlein Kottenwurst Gurken Brot	13.50
Mediterrane Tapas	
Scampi Schinken Melone Feta mediterranes Gemüse Grissini	13.50
Frischer Matjes	
rote Zwiebeln krosse Bratkartoffeln bunter Salat	18.50
Großer bunter Salatteller mit Sprossen, Kernen und Balsamico Vinaigrette ^{VEGGI}	15.90
Lauwarmer, gefüllter Spargelcrêpes mit buntem Salat und Estragonschmand ^{VEGGI}	16.90
<u>Optional zum Spargelcrêpes oder Salatteller „on top“ buchbar:</u>	
- Gratiniertes Ziegenkäse Mangochutney	+ 6.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen Spargelragout	+ 8.00
- Gebratene Riesengarnelen gehobelter Parmesan	+ 8.00

HAUPT- SPEISEN FISCH & FLEISCH

<u>DIE TIPS DES TAGES:</u>	
1 halbes Pfund deutscher Stangenspargel	
neue Kartoffeln Sauce Bernaise	22.50
Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust	
buntes Spargelgemüse Bärlauchrisotto	35.50
Rosa gebratene Barbarie Entebrust	39.50
toskanisches Bohnengemüse Thymiankartoffeln	
Fish & Chips	
Frisch gebackene Fischfilets Kartoffeldipper Coleslaw Sauce Bernaise	34.50
Gebratene Saiblingsfilets	
bergischem Kartoffel-Kressesalat Kräuterschmand Meerrettich	34.50

SCHNITZEL- UND STEAK- BAUKASTEN

Bei uns kann man sich neuerdings sein persönliches Traumgericht zusammenstellen, ganz wie es beliebt!

SCHNITZEL- UND STEAK OPTIONEN

Vegetarisches Sellerieschnitzel mit Pankopanade	15.50
Großes paniertes Schweineschnitzel	17.50
Großes paniertes Kalbsschnitzel	19.50
Argentinisches Rinderfilet (250g)	36,50
Großes Paniertes Geflügelschnitzel von der Pute	18.50

TOPPINGS

„GRUNDER KRÜSTCHEN“ Schmorzwiebeln Spiegelei	+ 4.00
„GRÜNER PFEFFER SCHNITZEL“ Pfeffer-Rahm-Sauce Röstzwiebeln	+ 6.00
„MATTERHORN“ krosser Bauchspeck gratinierter Raclette-Käse	+ 7.00
„WAIDMANNSSHEIL“ getrüffelte Pilzrahmsauce frische Pilze	+ 5.00

BEILAGEN

Krosse Bratkartoffel mit Speck, Zwiebeln und frischem Majoran	+ 6.50
Kartoffel-Dipper (Premium Pommes frites)	+ 5.00
Süßkartoffel Pommes	+ 6.00
Rahmspätzle	+ 6.00
Kartoffelgratin	+ 6,00
frischer deutscher Stangenspargel Sauce Bernaise	+16.50
Bunter gemischter Salat Balsamicodressing	+ 6.50
Bergischer Kartoffel-Kressesalat	+ 6.50
Coleslaw mit frischen Möhrchen und Sauerrahm	+ 4.50

HAUPT- SPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

Südtiroler Knödeltrio (Rote Beete, Spinat, Bergkäse) <small>VEGGI</small> Salbeibutter frischer Meerrettich	21.50
Tagliatelle mit Zitronenöl <small>VEGGI VEGAN MÖGLICH</small> buntes Spargelgemüse Limonen-Safransauce Parmesan	22.50
Original schwäbische Käsespätzle <small>VEGGI</small> Bergkäse krosse Röstzwiebeln	21.50
Gratnierte Auberginenlasagne <small>VEGGI VEGAN MÖGLICH</small> Basilikumgnocchi zweierlei hausgemachtes Pesto	22.50
Frische Ravioli mit Sommertrüffel <small>VEGGI</small> geschmorte Kirschtomaten frischer Blattspinat	26.50
<u>Optional zu unseren 3 vegetarischen/veganen Gerichten sind folgende Toppings möglich:</u>	
- Frischer Burrata aus Apulien	+ 7.00
- Gratiniertes Ziegenkäse	+ 8.00
- Gebratene Rumpsteakstreifen	+ 8.00
- Gebratene Riesengarnelen	+ 8.00
Bunter gemischter Beilagensalat Balsamicodressing	6.50

DESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel Rum-Rosinen Pistazieneis Schlagsahne	12.50
Warmer Himbeerbrownie Cassisorbet Schlagsahne Bergblütencrumble	11.50
Topfen-Marillenknödel Holunder-Erdbeeren Passionsfruchtsorbet	12.50
Schokoladen Soufflé bunter Beerensalat Kirschorbet	12.50
Hausgemachtes Eis und Sorbets, je Kugel Sorbets: Cassis, Passionsfrucht, Kirsche Eis: Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Pistazie, Walnuss-Karamel	3.70