

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 Probierpreis von 65,00 EUR p. P.

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern (0,1l)
begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 75,50 EUR p.P.

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

Speisekarte

SUPPEN

Bergische Kartoffel-Lauchcremesuppe <small>VEGAN</small>	
mit Selleriechips	10,50
mit gebratener Kottenwurst	12,50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

	<small>kleine Portion normale Portion</small>	
Großes Brot-Brett <small>VEGGI</small> <small>ausreichend für 2 Personen</small>		
Rote Beete Hummus Kräuterschmand Oliven		11,50
zusätzlich mit spanischem Schnittkäse		+ 3,90
zusätzlich mit Bressaola		+ 3,90
Bergische Tapas		
Gebratene Blutwurst Reibeküchlein Kottenwurst Gurken Brot		13,50
Mediterrane Tapas		
Scampi Bressaola eingelegter Schafskäse Antipasti Gemüse		13,50
Gratinierter Ziegenkäse <small>VEGGI</small>		17,90
bunter Salat Sprossen Kerne Cranberries		
Gratinierte Polenta <small>VEGGI</small>		
bunter Bohnensalat geschmorte rote Zwiebeln Avocadosalat		14,90/19,50
Gebratene Scampis		
Thailändischem Curry-Linsensalat pikantes Mangochutney		14,90/19,50
Schottischer Räucherlachs		
bunter Salat krosse Bratkartoffeln rote Zwiebeln		14,90/19,50
Kurz gebratene Lammfilets		
mediterraner Artischockensalat eingelegter Schafskäse		21,90

HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH & VEGAN

Südtiroler Knödeltrio <small>VEGGI</small>		
Salbeibutter Meerrettichcreme bunte Blattsalate		19,50
Gorgonzola-Walnuss-Ravioli <small>VEGGI</small>		
karamellierte Hokkaido-Kürbiswürfel		19,50
Veganes Wintergulasch <small>VEGAN</small>		
Thymiankartoffeln Wirsing Paprika		19,50
Auberginentürmchen <small>VEGGI VEGAN MÖGLICH</small>		
Süßkartoffelgnocchi Rucolasalat zweierlei Pesto		19,50

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

HAUPT- SPEISEN FLEISCH

“Pulled Goose Burger” mit gezupfter Freiland-Gänsebrust
Rotkohlsalat | Camembert | Preiselbeeren | Kartoffel-Dipper **24,50**

„Kott on bleu“
gefülltes Schweineschnitzel mit bergischem Landkäse und Kottenwurst |
krosse Bratkartoffeln | bunter Salat **27,50**

Kross gebratene Kalbsleberscheiben
Apfel-Staudenselleriegemüse | Schalotten-Kartoffelpüree **36,50**

Herzhafter Hirschgulasch aus Sauerländer Jagd
Rosenkohlblätter | Kräuterspätzle | Preiselbeeren **31,50**

Gratiniertes Argentinisches Rumpsteak mit Senfkruste
Schmorzwiebeln | krosse Bratkartoffeln | bunter Salat **39,50**

TIP DES TAGES:

Geschmorte Ochsenbäckchen
Orangen-Ingwer-Rotkohl | Semmelknödel | Rotweinjus **38,90**

HAUPT- SPEISEN FISCH

Gebratenes Lachsfilet
Rheinischer Kartoffel-Kressesalat | Sauce Remoulade **27,50**

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Kartoffel-Kohlrabigemüse | Dill-Rahm **36,50**

Kross gebratenes Zanderfilet
Rote-Beete-Gemüse | Schalotten-Kartoffelpüree | Weißweinschaum **37,50**

DESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel
Rum-Rosinen | Vanilleeis | Schlagsahne **9,50**

Warmer Himbeerbrownie
Mangosorbet | Schlagsahne | Bergblütencrumble **11,50**

Schokoladen Soufflé
Rosmarinpfläumchen | Walnusseis **12,50**

Aprikosen-Knödel mit Butterbröseln
Schokoladenparfait | kalt gerührte Preiselbeeren **13,50**