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 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.

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

Speisekarte

SUPPEN

Asiatische Hokkaido-Kürbiscremesüppchen VEGAN
mit Thymiancrôutons **8.50**
mit gebratener Mettwurst **10.50**

VORSPEISEN UND KLEINIG-KEITEN

Großes Brot-Brett VEGGI **ausreichend für 2 Personen**
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
Geräucherter Schinken | 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**

Crunchy „Herbst-Bowl“ VEGGI
Quinoa | Avocado | Granatapfelkerne | Kichererbsen | Coleslaw | Sprossen | Erdnüsse | Basmatireis | Mangodressing **15.90**

Optional zum Salatteller oder Herbs-Bowl „on top“ buchbar:

- Kürbisfalafel | Kräuterschmand **+ 6.00**
- Gratinierter Ziegenkäse | Mangochutney **+ 6.00**
- Gebratene Rumpsteakstreifen | frische Pfifferlinge **+ 8.00**
- Gebratene Riesengarnelen | gehobelter Parmesan **+ 8.00**

HAUPT-SPEISEN FISCH & FLEISCH

DIE TIPS DES TAGES:

Frisch gepökelte Schweinehaxe, kross gegrillt
geschmorte Weißkrautfleckerl | Kartoffelpüree | Malzbiersauce **32.50**

Rosa gebratene Roastbeefscheiben
frischer Sommersalat | krosse Bratkartoffeln | Sauce Tatar **29.50**

Auf der Haut gebratene Kikok-Hähnchenbrust
getrüffelter Rahmwirsing | Thymiankartoffeln **32.50**

Fish & Chips
Frisch gebackene Fischfilets | Kartoffeldipper | Coleslaw | Sauce béarnaise **34.50**

Gebratene Lachsfilet
Bergischer Kartoffel-Kressesalat | Kräuterschmand | Meerrettich **34.50**

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

SCHNITZEL- UND STEAK- BAUKASTEN

STELLEN SIE SICH IHR PERSÖNLICHES TRAUMGERICHT ZUSAMMEN.
FOLGEN SIE DEN EINZELNEN SCHRITTEN AUF DEM WEG ZUM GLÜCK.

1. SCHNITZEL- UND STEAK OPTIONEN

Vegetarisches Sellerieschnitzel mit Sesam-Pankopanade	**15.50**
Großes paniertes Schweineschnitzel	**17.50**
Großes paniertes Geflügelschnitzel von der Putenbrust	**18.50**
Großes paniertes Kalbsschnitzel	**19.50**
600g Dry aged T-Bone-Steak aus regionaler Rinderzucht	**36.50**

2. TOPPINGS

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

3. 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**
Bergischer Kartoffel-Kressesalat	**+ 6.50**
Bunter gemischter Salat | Balsamico-Dressing	**+ 6.50**
Coleslaw mit frischen Möhrchen und Sauerrahm	**+ 4.50**

HAUPT-SPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

Südtiroler Knödeltrio (Rote Beete, Spinat, Bergkäse) VEGGI
Salbeibutter | frischer Meerrettich **22.50**

Pikantes Thai-Gemüsecurry VEGAN
buntes Gemüse | Curry | Kokos | Basmatireis **22.50**

Frischer Sommertrüffel VEGGI |VEGAN MÖGLICH
bunte Tagliatelle | geschmorte Kirschtomaten **25.50**

Original schwäbische Käsespätzle VEGGI
Bergkäse | krosse Röstzwiebeln **21.50**

Optional zu unseren 3 vegetarischen/veganen Gerichten sind folgende Toppings möglich:

- **Frischer Burrata aus Apulien** **+ 7.00**
- **Gratinierter Ziegenkäse** **+ 8.00**
- **Gebratene Rumpsteakstreifen** **+ 8.00**
- **Gebratene Riesengarnelen** **+ 8.00**

Bunter gemischter Beilagensalat | Balsamico-Dressing **6.50**

DESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel
Rum-Rosinen | Pistazieneis | Schlagsahne **12.50**

Warmer Himbeerbrownie
Cassissorbet | Schlagsahne | Bergblütencrumble **11.50**

Schokoladen Soufflé
bunter Beerensalat | Himbeersorbet **12.50**

Marillenknödel
Stracciatellaeis | marinierte Beeren **12.50**

Hausgemachtes Eis und Sorbets, je Kugel **3.70**
Sorbets: Himbeere, Passionsfrucht, Mango
Eis: Vanille, Erdbeere, Stracciatella , Pistazie, Walnuss-Karamell

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Personal.