

Speisekarte

SUPPEN

Hokkaido-Kürbiscremesüppchen
mit Kartoffelchips ^{VEGGI} **8.50**

Pikantes Fischesüppchen mit Zitronengras und Curry
Riesengarnelen | Jakobsmuscheln | buntes Gemüse **14.50**

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett ^{VEGGI} ausreichend für 2 Personen
Basilikumlauch-Aioli | Purple-Curry-Dipp | **8.50**
zusätzlich mit spanischem Schnittkäse **+ 2.00**
zusätzlich mit Serrano Schinken **+ 2.00**

Mediterrane Tapas
gebratener Scampi | Serano | Melone | Schafskäse | Gemüse | Pesto **9.50**

Bergische Tapas
Kottenwurst | Reibeküchlein | Blutwurst | Brot | Gürkchen | Butter **9.50**

Gemischter Salat ^{VEGAN}
bunte Blattsalate | Gurken | Cherrytomaten | Balsamicodressing **6.50**

Rindercarpaccio „Cipriani“
Rucolasalat | Senfcreme | gehobelter Parmesan **15.50**

Frische Matjesfilet
bunter Salat | rote Zwiebeln | krosse Bratkartoffeln **15.50**

Gratinierte Ziegenkäse mit Honig
mariniertes Feigencarpaccio | bunter Salat | karamellierte Walnüsse **18.50**

Gebratene Riesengarnelen
Rucola Salat | gehobelter Parmesan | zweierlei Pesto **18.50**

Eingelegte Rindertafelspitzscheiben
bunter Salat | steirischem Kürbiskernöl | krosse Bratkartoffeln **19.50**

HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH

Tagliatelle mit karamellisiertem Hokkaidokürbis ^{VEGGI- VEGAN-MÖGLICH}
bunter Salat | Parmesansplitter **18.50**

Ziegenfrischkäseravioli ^{VEGGI}
Mediterranem Gemüse | gehobelter Parmesan | bunter Salat **18.50**

Gratinierte Auberginenlasagne ^{VEGGI}
Ratatouille | Basilikumgnocchi | Rucolasalat | zweierlei Pesti **18.50**

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

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

HAUPT- SPEISEN FLEISCH

„Kott on bleu“ Gefülltes Schweineschnitzel Kottenwurst bergischer Landkäse krosse Bratkartoffeln	24.50
Hausgemachte Kaninchenravioli Geschmortes Paprikagemüse Rucolasalat Parmesanhobel	28.50
Filetspitzen „Stroganoff Art“ vom Eifler Landschwein Rote Beete Silberzwiebeln Kartoffelrösti	32.50
Kross gebratene Kalbsleberscheiben Apfel-Staudenselleriegemüse Schalotten-Kartoffelpüree	34.50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust getrüffeltes Spitzkohlgemüse Kräuterschupfnudeln	32.50
Gratiniertes Argentinisches Rumpsteak Kräuterkruste gebratene Edelpilze krosse Bratkartoffeln	39,00

HAUPT- SPEISEN FISCH

Gebrautes Lachsfilet Ratatouille Zitronengnocchi zweierlei Pesto	37.50
Gefüllte Seezungenfilets gebratene Jakobsmuscheln schwarze Linguini Ingwer-Safransauce	42.50
Gratinierte Seeteufelmedaillons Zitronenmelissenkruste Limonenrisotto geschmorte Kirschtomaten	38.50

DESSERT

Eiscafe „Our Style“ Salzkaramell geröstete Haselnüsse Baileys-Eis	9.50
„wie bei Oma“ ofenfrischer Apfelstrudel Vanilleeis Rum-Rosinen-Topping	9.50
Topfenknödel Marillen Schokoladeneis Schlagsahne	9.50
Cremé brûlée Hausgemachtes Birnensorbet	9.50
„Choco-Freak“ Vanilleeis warme Schokoladensoße frische Beeren Schlagsahne	9.50
„Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren Vanilleeis Schlagsahne	9.50