

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

Haus-Aperitif:

Riesling-Sekt mit hausgemachtem Chili-Sirup 0,1L 4,90

Bicicletta

Campari mal anders! – Weißwein, Campari, Limettensaft 0,1L 5,50

WEIN DES MONATS

€



2020er Deep Blue

Weißwein aus der roten Spätburgundertraube

Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe

Wo sich vor über 20 Mio. Jahren Haie tummelten, stehen heute Spätburgunder-Reben. Sie bilden die Grundlage für diesen besonderen Weißwein, der in keine Schublade passt. DEEP BLUE ist gehaltvoll aber nicht schwer. Er balanciert geschickt mit feinen Gerbstoffen, Mineralität und Frucht. Im Abgang glänzt er mit trockener, burgundertypischen Geschmeidigkeit. DEEP BLUE passt ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten.

0,1L 3,90 0,2L 7,40 0,5L 17,60 Fl. 0,75l 20,40

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG

€

Bergisches Landbier vom Fass

Das Bergische Landbier der Erzquell Brauerei ist ein bergisches Original. Diese dunkle, obergärige Bierspezialität wird nach einem alten bergischen Rezept gebraut und verdankt ihren besonderen Geschmack der Komposition von ausgesuchten, dunklen Malzsorten und des Brauwassers aus eigener Quelle.

Vollmundig und feinwürzig, mit einer leichten Rauchigkeit und leichter Hopfennote.

Probierschluck 0,1L 1,50 0,2L 2,00 0,3L 3,00



MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

Warmes Carpaccio von Skrei und Lachs aus der Wodka-Holunder-Beize mit Salatgarnitur

•••

Hausgemachte Bouillabaisse mit viel Fisch, Gemüse und Knoblauchbrot

•••

Atlantikzungenfilet unter der Petersilienkruste mit Lauchgemüse und Kartoffelschnee

•••

Kaffeemousse mit Tahini-Schokoladensauce, Amarettinibröseln und gesalzene Nüssen

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 36,10 €

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 41,10 €

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 47,90 €

VORSPEISEN

€

Riesengarnelen in Kräuteröl gebraten mit Dips, Brot und Salatbukett 14,80

Grünschalenmuscheln und Gremolatabutter an Pellkartoffeln mit Mozzarella überbacken 12,50

Warmes Carpaccio von Skrei und Lachs aus der Wodka-Holunder-Beize mit Salatgarnitur 14,80

SUPPEN

€

Grünkohl-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mettwurst-Scheiben und Creme fraîche 6,80
-vegetarisch möglich-

Consommé vom Rind mit Markklößchen und Wurzelgemüse 7,50

Hausgemachte Bouillabaisse mit viel Fisch, Gemüse und Knoblauchbrot 8,50

VEGETARISCH

€

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette dazu wahlweise:
Putenbrust in milder Chilibeize, oder Fetawürfel je 16,80

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 18,50 -vegan-
oder mit gebratenen Garnelen 25,00

FISCH

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 25,20

Wolfsbarschfilet „Kroatisch“ - an Petersilien-Knoblauchöl, Kartoffel-Spinat-Stampf und Kirschtomaten 24,50

Atlantikzungenfilet unter der Petersilienkruste mit Lauchgemüse und Kartoffelschne 28,00

Gebackener Seelachs Wiener Art mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salat 18,50

Island Schollenfilet mit Speck, warmem Kartoffelsalat, Salatbukett 32,50

Island-Rotbarsch auf Wokgemüse in Chilisauce mit Salzkartoffeln 32,00

Fisch-Fakt:

Je kälter die See, desto langsamer das Wachstum und umso mehr wertvolle Omega3-Fettsäuren. Island-Fische und unser norwegischer Skrei aus der Barentsee zeichnen sich durch ihren klaren und puren Geschmack aus, gepaart mit festem Fleisch und absoluter Frische.

Kurzum: Qualität, die man sehen, fühlen, schmecken kann.



Skreifilet an Bärlauchschaum mit Kartoffelschnee und Salat 28,50

Skrei und Seesaibling mit Limette und Kräutern gebraten auf Wasabinudeln 29,90



HAUPTGERICHTE

€

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger Pfeffersauce
dazu Pommes frites und Salat 35,00

Lammfilet am Rosmarin-Spieß mit Mozzarella, Soffritto-Polenta und Salat 36,00

Der „SchwarzenBurger“ - Black-Angus-Rind-Hack, Bacon, Tomate, Zwiebel, Chester
hauseigene Burger-Mayo und Salat dazu Pommes 16,80

Schweinelendchen im Speckmantel mit frischen gebratenen Pilzen, Rahmsauce, Kroketten und Salat 21,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 24,00 (vom Schwein 14,00)

Kanada-Schnitzel mit Schmorzwiebeln und Knusperspeck, Bratkartoffeln und Salat 18,60

Frankreich-Schnitzel *Cordon bleu* - mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 19,90

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 17,70

Wildragout von Reh & Hirsch mit gebratenen Pilzen, Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettklößen 24,50

BIER-EMPFEHLUNG

€



Sierra Nevada - TORPEDO extra IPA (India Pale Ale)

Hinter diesem Bier steckt eine folgenreiche Erfindung: Um eine maximale Menge an Hopfen ins Bier zu bekommen, haben sich die findigen Brauer den Hopfen-Torpedo ausgedacht. Mit diesem speziellen Gerät wird das Bier trockengehopft und mit einer Wagenladung Hopfen aromatisiert.

Zwei Sorten Malz balancieren die Hopfenübermacht der drei Hopfensorten Magnum, Crystal und Citra milde aus. Ergebnis ist ein anspruchsvolles IPA mit mächtigem Hopfen.

Torpedo fließt in einem klaren, kupferstichigen Bernsteininton ins Glas und bildet eine leicht getönte Schaumkrone. Das mittelschwere Bier hat eine cremige, perlige Kohlensäure und verströmt einen hopfenbetonten Duft von grünen Kräutern, frisch gemähem Gras, exotischem Zitronengras und saftigen Zitrusfrüchten. Hopfenbombe! Der Antrunk bestätigt diesen Eindruck: Der Hopfen zögert nicht lange, sondern präsentiert sich direkt in voller Pracht. Knackig bitter, zitrusfruchtig und hopfengrün.

0,355L Fl. / 7,2 Vol.% / 6,80€

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse. Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.