

MENÜ DES MONATS

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

€

Kross gebackener Spargel im Schinken-Käse-Mantel an Bärlauch-Sauerrahmsauce

•••

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs überbacken

•••

Tessiner - Schweinerückensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken
dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln

•••

Weißes Schokoladen-Mohnmousse mit Mandeltörtchen
und Erdbeerkompott

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 40,20

Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 45,00

Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 51,80

VORSPEISEN

€

Garnelen im Töpfchen mit grünem und weißem Spargel in Ingwer-Knoblauch-Sojasauce 14,90

Kross gebackener Spargel im Schinken-Käse-Mantel an Bärlauch-Sauerrahmsauce 14,50
(in Hauptganggröße 21,80)

SUPPEN

€

Spargelcremesuppe mit Einlage 7,50
-vegetarisch-

Klare Tomatenessenz mit Mozzarellakugeln, Garnele und Gemüseperlen 7,50
-vegetarisch möglich-

FISCH

€

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,50

Rotzungenfilet mit karamellisierten Apfelscheiben belegt, Senfkörnersalsa, Kartoffelpüree 26,00

Wolfsbarsch „kroatische Art“ auf Spinat-Kartoffelstampf, Petersilien-Knoblauchöl, Kirschtomaten 25,50

Roulade von Lachs und Spinat an Hummersauce, Reis, Salat 33,00

HAUPTGERICHTE

€

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,50

Drei Schweinefilets Ratsherren Art - mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf Pillekuchen 26,50

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

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 26,00 (vom Schwein 14,00)

Kalbsleber Berliner Art - Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree, Salat 23,50

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Medaillonkartoffeln und Speckbohnen 33,00

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 25,90

