

Aktuelles der Saisonküche ²⁷

Vorspeisen:

| | |
|--|---------|
| <i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Safranlauch auf Bergischem Schiefer serviert</i> | 12,50 € |
| <i>Variation von der Stopfleber mit Portweingelee, Rosinenbrot</i> | 14,50 € |
| <i>Penne mit Pesto von grünem Spargel und gebratenen Gambas</i> | 10,50 € |

Suppen:

| | |
|---|--------|
| <i>Spargelkreamsüppchen mit Shrimps</i> | 8,50 € |
| <i>Brunnenkresseschaumsüppchen mit hausgeräucherter Sülztaler Forelle</i> | 8,50 € |

Hauptgerichte:

| | |
|---|---------|
| <i>Lammrücken mit geschmortem Blumenkohl in Orangenjus, rote Beeteroulade</i> | 21,50 € |
| <i>Poulardenbrust mit Rahmkohlrabi, Kräuterpüree und krosser Fahne</i> | 20,50 € |
| <i>Kross gebratener Spanferkelrücken mit Stielmus, Kartoffelplätzchen</i> | 19,50 € |
| <i>Stangenspargel mit Kochschinken und Hollandaise im Kräuterpfannkuchen dazu Drillinge</i> | 17,50 € |
| <i>Frischer Stangenspargel mit Jungschweinefilet, Schweineschnitzel oder Serano-Schinken, Hollandaise und Drillinge</i> | 22,50 € |
| <i>Schweinefilet mit einer Soße aus grünem Pfeffer und getrockneten amerikanischen Kirschen und Gemüsepolenta</i> | 19,50 € |
| <i>Roulade vom Seeteufel und Gamba mit Mangoldmantel und Kartoffel-Knoblauchschnee</i> | 21,50 € |
| <i>Lachsmedaillon auf grünem Spargel mit blauem Trüffelkartoffelpüree</i> | 20,50 € |
| <i>Gelbschwanzmakrele mit Spargelrisotto, Kerbel und Bärlauchschaum</i> | 21,50 € |
| <i>Rumpsteak 250g mit gefüllter Ofenkartoffel</i> | 25,00 € |

Unser hausgemachtes Konditoreneis der Woche: Kugel á 2 €

Vanille-Kürbiskrokant !!

Unser Menü

*Gebackener Ziegenkäse
mit einem Honig-Rosapfeffer Dressing*

*Tomatensüppchen aus der Kanne
mit Basilikumgelee*

Mangosorbet im Nebel

*Roulade vom Hirschrücken
auf Wirsingstampf*

*Bisquitroulade
mit Himbeermus gefüllt*

mit Suppe 44,00 €

ohne Suppe 38,50 €

*Gerne servieren wir Ihnen
die einzelnen Gänge unseres Menüs.*

Bekanntes...

| | |
|--|--------------------|
| Parfümiertes Kartoffelkremsuppchen mit Wintertrüffeln | 8,50 € |
| Ganze gebratene bergische Bachforelle mit einer Mandel-Pistazienbutter, Blattsalaten und Pariser Kartoffelchen | 18,50 € |
| Düsseldorfer Senfrostbraten mit Röstzwiebeln, Blattsalaten und Bratkartoffeln | 21,50 € |
| Pfefferspitzen vom Rinder- und Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Blattsalaten und Kartoffelbällchen | 20,00 € |
| <u>Variation vom Rost für zwei Personen im Kupfertopf serviert</u> Mignons vom Rinderrücken, das Beste vom Schwein und Entenbrust mit gebratenen Pilzen, Gemüse, zwei Saucen und Kartoffelbällchen | 48,70 € |
| <u>Châteaubriand in zwei Gängen serviert</u> Sauce Bernaise, Rotweinjus, gratinierten Kartoffeln und Gemüse sowie einem kleinen Cäsarsalat | pro Person 25,50 € |

... und Bewährtes

„Caesar's Salad“ am Tisch für Sie zubereitet,
Römersalat mit Knoblauchcroutons,
Parmesan, Tomaten, Ei und Caesar's Dressing 9,50 €
mit Shrimps 12,50 €

„Gravenberger Teller“ mit Sülze, Roastbeef und Schweinebraten,
Remouladensoße und Bratkartoffeln 13,00 €

Roastbeef für eine oder zwei Personen
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße pro Person 13,50 €

„Tartar“ Klassisch mit Eigelb, Sardellen, Kapern,
Zwiebeln, Kräutern und Bergischem Schwarzbrot 15,50 €

Hausgeräuchertes warmes Forellenfilet
mit Bergischem Schwarzbrot auf Kräuterrührei serviert 17,50 €

Wir halten für Sie eine spezielle Kinder- sowie
eine vegetarische Karte bereit.