

SPEISEKARTE


Suppen

Apfel-Sellerie Suppe
Ziegenkäsepraline / Feige 10,5

Tomatenessenz 
Basilikumklößchen / Wurzelgemüse 10,5

Grünkohlsuppe
Speckkrustel 10,5

Vorspeisen

Feigen / Chicoree / Datteln / Walnüsse / Melisse /
Himbeerdressing  18

Rote Bete / Ziegenkäse
Zwergorangen / Rauchentenbrust / Sprossen 20,5

Wald- und Wiesenpilzsalat 23
Gekrätertes Lammfilet / Balsamicozwiebel / Sprossen

Thunfisch im Sesammantel
Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter 25



Hauptgänge

Knusprige Kartoffeltasche 	
Gebratener Spitzkohl / Röstschalotten / Kirschtomatensugo	29
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib	
Waldpilzragout / Kirschtomate / Lauchzwiebeln	27,5
Geschmorte Lammhaxe	
Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln / Schalottenmarmelade	37,5
Maishähnchenbrust in Aromen gegart	
Süßkartoffel-Gemüse-Curry / Avocado / Papadam	37,5
Kalbsschnitzel	
Geschwenkter Gurken-Kartoffelsalat / Wildkräuter	41
Ganze Forelle aus dem bergischen Land	
Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf	38
Filet vom Simmertaler Rind	
Sautierte Waldpilze / Kräuter-Risotto	46,5
<u>Dessert</u>	
Variation von der Schokolade	
Portweinkirschen	15,5
Haselnuss-Karottenküchlein	
Blutorangensorbet / Baiser-Crumble	15,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.