

KLASSISCH

Vorspeise

Jahreszeitliche Blattsalate

Paprika | Gurke | Karotte | Apfelspalte | Sprossen | Frenchdressing

klein / groß € 8 / € 13

Gebeizter Lachs

Limette | Koriandersaat | Reibekuchen | Kräuter-Crème-Fraîche | Blattsalate

€ 15

Bornheimer Spargel

Salat von grünem Spargel | Spanferkelschinken | Mango | Wildkräuter

€ 15

Strauchtomaten-Essenz

Kirschtomate | Kerbel

heiß oder eiskalt

vegetarisch € 8

Pfifferlingcrèmesuppe

gebeiztes Lammfilet

€ 10

Hauptgerichte

Offener Ravioli mit Pfifferlingen

gebratene Pfifferlinge | geschmolzene Tomaten | Wildkräuter | Parmesan-Schaum

vegetarisch € 18

Filet vom Zander

Blutwurst | Bergischer Rübstiel | Kartoffel | Beurre-Blanc

€ 27

Bergischer Sauerbraten vom Rind

Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Rosinen | Apfelkompott

€ 26

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

€ 28

Gereiftes Deutsches Rinderfilet

Txogitxu | Kirschtomatensalat | Süßkartoffel-Pommes | Trüffel-Mayonnaise

250g € 39

180g € 34

Dessert

Crème Brûlée

Madagaskar-Vanille | Walnusseis

€ 12

Witzheldener Erdbeeren

Erdbeersalat | geschlagener Rahm | Erdbeersorbet | Minze

€ 12

Bellini à la Spatzenhof

Pfirsichmousse | Proseccosorbet | Bergpfirsich | Mandelbisquit

€ 14

Bergischer Rhabarber

Sauerampfereis | Tonkabohne | weiße Schokolade | Quarkcrème | Minze

€ 13

Kugel Eis oder Kugel Sorbet

je Kugel € 3

Unsere Service-Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten.

BERGISCH

Björn Westeppe und sein Küchenteam verwenden Produkte und Ideen aus unserer Region und verwandeln diese zum ‚Bergischen Menü‘.

Erbsenflan

Vanille-Radieschen | geräucherter Kohlrabi | Spanferkel-Backe | Joghurt-Espuma | Afilla-Grass

€ 14

Dreierlei von der Riesengarnele

Schaumsuppe | Zuckerschoten | Hartweizengries | Bärlauch-Hollandaise

€ 17

Bergischer Lamm-Rücken

Sous vide gegarter Lammrücken | Bohnenkerne | Kirchererbsen | Salz-Zitronen | Frühlingslauch |
konfierte Süßkartoffel

€ 38

Rhabarber aus dem Kräutergarten

Sauerampfereis | Tonkabohne | weiße Schokolade | Quarkcrème | Minze

€ 13

MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

ohne Riesengarnele

€ 65

4-GANG MENÜ

€ 79

KREATIV

Unser Küchenchef erstellt Kompositionen aus Produkten der Spitzenklasse, welche Sie begeistern werden.

"Vitello Forello"

Rosa gereifter Kalbsrücken | geräucherte Forelle | süßsaure Aprikosen | Wildkräuter

€ 16

Seeteufel-Backe

in Olivenöl pochiert | Kartoffel-Pfeffer-Stampf | Pfifferlinge | fermentierter Knoblauch

€ 15

Kanadisches Bison

Rauchglace | Maiskolben | Popcorn | Jalapeño | Koriander | Polenta | Speck

€ 39

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Chili-Pfirsich-Marmelade | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot

€ 9

Bellini à la Spatzenhof

Pfirsichmousse | Proseccosorbet | Bergpfirsich | Mandelbisquit

€ 14

MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

ohne Seeteufel und Käse

€ 64

4-GANG MENÜ

ohne Käse

€ 75

5-GANG MENÜ

€ 84

KÄSEKARTE

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Pfirsich-Chili-Marmelade | Orangensenf | Trauben | Steinofenbrot

klein / groß € 9 / € 16

Anrichteweise

Beginnend auf 01 Uhr



NAME	ANRICHTE-WEISE	REIFE-GRAD	REGION	KÄSE-GRUPPE	MILCH-ART	KÄSE-NOTE
Petit Vinageais	01 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild, leicht würzig
St. Paulin Fermier	03 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild
Soignon Ziegencamembert	05 Uhr	3 Monate	Poiton Cahrentes	Weichkäse mit weißem Edelpilz	Ziegenmilch	Leichte Pilznote, dezent nach Ziegenmilch
Comte Reserve	07 Uhr	24 Monate	Jura	Hartkäse	Kuhmilch	Sehr aromatisch, leicht nussig
Bleu de Gex	09 Uhr	24 Monate	Franch-Comté	Halbfester Schnittkäse mit blauem Edelpilz	Kuhmilch	Mild, leicht haselnussartig
Elsässer Munster	11 Uhr	12 Wochen	Vogesen	Weichkäse mit gewaschener Rinde	Kuhmilch	Typischer Geruch, ausgeprägter, kräftiger Geschmack