

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Vorspeisen

Bachsaibling „Escabeche“

Kürbischutney und Mousse / Blutorange / confierte Zwiebel

14,00 €

Vorspeisenvariation

*Auswahl kleiner Leckereien aus unserer Karte
zum Teilen & Probieren*

15,00 €

Schaumsuppe von Karotte, Ingwer und Kokos

gebratene Jakobsmuschel / eingelegte Karotte / Crumble von brauner Butter

10,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen

8,50 €

Hauptgänge

Frische Pasta in cremiger Parmesansauce

marinierter Feldsalat / Trüffel / geröstete Esskastanie

18,50 €

alternativ mit

gegrillter Lachsforelle und 2 Garnelen 27,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,00 €

oder

gebackenem Ziegenkäse 24,00 €

In frischen Kräutern geschwenkte Semmelknödel

Waldpilzrahm / gebratener Kürbis / marinierter Feldsalat und Kürbiskerncrunch

21,00 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Variation von Feldsalat und Herbstlichen Blattsalaten in Kartoffeldressing

Gurkensalat / Mais / Paprika / marinierter Kohl / süß-saurer Kürbis

15,50 €

alternativ mit

gegrillter Lachsforelle und 2 Garnelen 27,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,00 €

oder

gebackenem Ziegenkäse 24,00 €

Filet von der Sauerländer Lachsforelle

Fenchel-Birnen-Salat / Fourme d'Ambert / Kürbisrisotto

32,00 €

Gefüllte Perlhuhnbrust

Portweinjus / Rote Bete / Sellerie / Kartoffel-Mandel-Praline

27,50 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

28,00 €

Kräftiges Ragout vom Heimischen Wild

Chutney von geschmorter Zwiebel und Rosine / Rotkohl / Semmelknödel

28,00 €

Gegrilltes Black Angus Rumpsteak

Pfeffersauce oder Kräuterbutter

geschmorte Karotten / Röstkartoffeln

200 g 34,00 €

300 g 43,00 €

Dessert

Latte Macchiato 1878

Milchsorbet / Moccamousse / Kaffeepraline / Brombeere

9,50 €