

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vorspeisen

Duett von der Pastinake (Vegan)

*Süß-Sauer gebeizt und als pikante Creme
Senfschaum / Limonen Staub / geröstete Walnuss*

12,50 €

Tataki von der Heimischen Lachsforelle

Miso Frischkäsemayo / Kohlrabi / gepickelte Gurke / Sauerteig

14,00 €

BBQ Shortrip und Beef Tatar

Knoblauch-Rauchcreme / gebeiztes Eigelb / gebläunte Zwiebeln / marinierter Rosenkohl

16,50 €

Vorspeisenvariation

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

15,00 €

Suppen

„Melange vom Sellerie“

Fleur de Sel Hippe / Sojarahm / Kaffeebohne

9,50 €

Geschäumte Krustentier Bisque

eingelegte Riesengarnele / Koriandercreme / Sesam

11,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen

8,00 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Fisch und Vegetarisch

Kross gebratener Skrei

*leichte Thai Curry Beurre Blanc / Grünkohl / Fondantkartoffel
Salsa von Mango, Roter Zwiebel und Kerbel*

37,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet und marinierte Garnele

*Schaum von gebranntem Gemüse / Kohlrabi in Matcha nage
Risotto vom schwarzen Reis mit Frankys Bergkäse und geräucherter Paprika*

32,00 €

Gerolltes Mille Feuille von Graupen und Wurzelgemüsen

*Kohlrabi in Matcha nage
Risotto vom schwarzen Reis mit Frankys Bergkäse und geräucherter Paprika*

23,00 €

Hauptgänge

Saisonaler Blattsalat in Johannisbeeren-Vinaigrette

*Sesam-Karotten / Confierte Cherrytomate / gegrillte Frühlauchspitzen
pikanter Paprika-Couscous / geröstete Nüsse und Kerne*

16,00 €

Alternativ mit

Lachsforelle und Riesengarnelen

24,00 €

oder

gegrillte Filetspitzen

24,00 €

oder

Grillgemüse

18,00 €

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

Tagliatelle „Cacio e Pepe“

Parmesan / Schwarzer Pfeffer / Marinierter Babyspinat

16,00 €

Alternativ mit

Lachsforelle und Riesengarnelen

24,00 €

oder

Gegrillte Filetspitzen

24,00 €

oder

Grillgemüse

18,00 €

„Hüfte, Schulter & pikante Merguez“ vom Lamm

Kräftige Rosmarinjus / Gewürzjoghurt / Paprika Dattel Ragout / Süßkartoffel / Couscous

37,00 €

Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken

Zitrone / Röstkartoffeln / feine Salatspitzen in Haus Dressing

24,00 €

Ochsenbacke 48h gegart

Kräftige Kräuterjus / geschmorte Tomate / glasierte Steckrübe / Kartoffel-Knoblauch-Stampf

29,00 €

Rinderfilet

Jus und Rauchcreme / Grillgemüse / Fondantkartoffel

42,00 €

oder als

Chateaubriand

für 2 Personen ca. 450g

86,00 €

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

Dessert

„Sauerländer Krümelgrete“ neu interpretiert

Zweierlei vom Brioche / Mousse vom Elsterapfel / Vanille Creme / Rosinen Crumble

12,50 €

Panna Cotta von der Roten Beete und Himbeere

Trüffelpraline / Eis von Limette & weißer Schokolade / Valrhona Crunch

12,50 €

Salted Caramel Mousse

Toffee / Vanilleeis / Keks

10,00 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei in Hemer

handverlesener Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland
frisches Frittered / Feigensenf / Salzbutter

13,00 €

Über unseren NEWSLETTER informieren wir Sie gerne über unsere
Gourmetabende, Weinpräsentationen „PARK 90“, Küchenparty's, Studio 54.

Melden Sie sich doch einfach auf www.platte.de an.

Jetzt schon reservieren:

Sonntag, 5. März `23

Sonntag, 09. Juli `23

Sonntag, 29. Oktober `23

Sonntag, 3. Dezember `23

- Fine Dining in Seppl's Esszimmer

unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Freuen Sie sich schon jetzt auf die neue Speisekarte
mit Gerichten rund um Spargel & Bärlauch.