

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

Zum Empfang

Lillet Rosé White Peach

0,15l – 9,00 €

Unsere 5 Gänge - Menüempfehlung

Ceviche vom Flusszander

Rote Bete Gewürzsud / Buttermilchcrème / Kenia Bohne / Rettich

Getrübte Schwarzwurzelsuppe

Brotcroûton / Rauchlachs

Auf Wunsch als kleines Extra:

Variation von Wolfsbarsch, Miesmuschel und Garnele

Bouillabaise von der Steckrübe / Rouilleespuma / Kartoffelknusper

Sanft gegarte Brust von der französischen Barbarie Ente

Röstzwiebeljus / Urkarotte / Portwein Cranberries / Tortello

Größe aus dem Maisfeld

Maiscreme / cremiges Popcorn Eis / Grießflammerie

60,00 €

mit Extra 75,00 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2022

„Soler“ IGT

Merlot / Cabernet Sauvignon

Carmenere / Refosco Marzemino

Weingut de Stefani, Venezien

0,2l 12,00 €

0,5l 28,00 €

0,75l 44,00 €

Zum Abschluss empfehlen wir:

Grappa Sarpa ORO di Poli

2 cl - 8,00 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vorspeisen

Terrine von der rosa Entenbrust und Trüffel

Kürbis / Röstzwiebelcrème / Orange

14,00 €

Ceviche vom Flusszander

Rote Bete Gewürzsud / Buttermilchcrème / Kenia Bohne / Rettich

16,50 €

Kleine Parmesan-Maronen Tarte 

Radicchio / Feige / Blumenkohl

12,50 €

Vorspeisenvariation

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

16,50 €

Suppen

Getrübete Schwarzwurzelsuppe

Brotcroûton / Rauchlachs

9,50 €

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise / Eierstich / Markklößchen

8,50 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vegetarisch, Vegan & Salate

Frische Orecchiette in Ricottarahm ✓
gegrillte Shiitake Pilze / gehobelter Herbsttrüffel / Friseéspitzen

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 25,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,50 €

*Großer Bunter Herbstsalat
in Kürbiskern dressing*
geröstete Beten und Kürbis süß-sauer eingelegt / Croûtons und kandierte Nüsse / Kräutercreme

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 24,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 24,50 €

alternative Dressings zur Wahl:

Balsamicodressing

Hausdressing

Frische Gnocchi in Salbeibutter ✓
Kürbisschaum / gerösteter Rosenkohl / Ziegenkäse

20,00 €

Vegane Spinat-Waldpilz-Quiche ✓
marinierter Soja-Feta / Babykohl

22,00 €

R E S T A U R A N T
L E B E N S W E R K
S I N C E 1 8 7 8

Hauptgänge

Kross gebratener Skrei und kleiner Backfisch

Schaum von süßem Senf / leichtes Ragout von der Gartengurke / Sauerländer Kartoffelkuchen

36,00 €

Variation von Wolfsbarsch, Miesmuschel und Garnele

Bouillabaisse von der Steckrübe / Rouilleespuma / Kartoffelknusper

32,00 €

Sanft gegarte Brust von der französischen Barbarie Ente

Röstzwiebeljus / Urkarotte / Cranberries / Tortello

30,00 €

„Jägerschnitzel“ vom Hirsch

Minischnitzel und rosa Rücken / Waldpilzsauce / gegrillter Kürbis / Haselnuss-Gnocchi

39,00 €

200g Rumpsteak vom Black Angus Rind

38,00 €

200g Filet vom Black Angus Rind

43,00 €

wahlweise mit Kräuterbutter oder Waldpilzsauce

wahlweise mit gebratenen Champignons oder Caesar Salat

Röstkartoffeln

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Klassiker im PLATTE

Deftiger Grünkohl

Mettwurst / sanft gegarter Metzgerschinken / Salzkartoffeln / Senf

21,90 €

Ragout vom Heimischen Wild

Rotkohl / Kartoffelklöße / Preiselbeeren

28,00 €

Am Tisch filetierte Scholle

Schaum von süßem Senf / Dillkartoffeln / Beilagensalat

32,00 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

Caesar Salat / Pommes Frites / Trüffel-Aioli

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen

Salbei-Gnocchi / Feldsalat / gegrillter Kürbis

28,00 €

wahlweise mit 150g Rinderfilet

+ 12,00 €

R E S T A U R A N T
L E B E N S W E R K
S I N C E 1 8 7 8

Dessert

Gewürzkuchen von der „Original Beans“ Schokolade
pochierte Birne / Buttermilch-Portwein-Eis / Ganache

10,50 €

Grüße aus dem Maisfeld
Popcornmousse / cremiges Maiseis / Grießflammerie

10,50 €

Unser Kaiserschmarrn
Tonkabohnen-Parfait / Quitten-Apfelkompott / Rumrosine

11,50 €

Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung 
Quitte-Vanille / Bergamotte / Prosecco Rosé

7,50 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei im Märkischen Sauerland
5 handverlesene Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland
Früchtebrot / Feigensenf / Salzbutter

15,00 €