

RESTAURANT

# LEBENSWERK

S I N C E 1 8 7 8

## Zum Empfang

### **Nonino Aperitivo**

Italienischer Kräuterlikör mit Zitrone und Tonic Water

0,15l – 9,00 €

## Unsere 5 Gang - Menüempfehlung

Variation von Lachs, Thai-Basilikum & Mango  
marinierte und geflammte Lachsschnitte | Yuzu | schwarzer Sesam

\*\*\*

Schaumsuppe von Roter Bete und Hibiskus  
scharf gebrillter Thunfisch | Erdnusscracker | Schnittlauchöl

Auf Wunsch als kleines Extra:  
Jakobsmuschel und Pulpo  
Hummernage | Fregola Sarda | Chorizo | gerösteter Rosenkohl

\*\*\*

### Variation vom Milchkalb

Filet und Backe | Kapernjus | hausgemachter Kartoffelbaumkuchen | Romanesco

\*\*\*

Orangen-Passionsfrucht Crème  
Karotten-Buchweizenküchlein | Miso-Vanilleeis

60,00 €  
mit Extra 75,00 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

## Unsere Weinempfehlung

2023  
Parallele 45  
Grenache & Syrah  
Domaine Jaboulet  
Cotes du Rhone, Frankreich  
0,75l | 38,00 €

## Zum Abschluss empfehlen wir:

Etter Orange

2 cl - 8,00 €

RESTAURANT

# LEBENSWERK

S I N C E 1 8 7 8

## Vorspeisen

Handgeschnittenes mariniertes Rindertatar (60 g)  
Schaum von weißer Tomate | Wachtelei | Walnusscrostini

18,00 €

Variation von Lachs, Thai-Basilikum & Mango  
marinierte und geflämmt Lachsschnitte | Yuzu | Schwarzer Sesam  
16,50 €

Gebeizter Knollensellerie  
Gurken-Wildkräutersalat | Heidelbeere | Radieschen | Selleriestroh  
12,50 €

Vorspeisenvariation  
Auswahl kleiner Leckereien  
aus unserer Karte zum Teilen & Probieren  
16,50 €

## Suppen

Schaumsuppe von Roter Bete und Hibiskus  
scharf gegrillter Thunfisch | Erdnusscracker | Schnittlauchöl  
11,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe  
Gemüsebrunoise | Eierstich | Markklößchen  
8,50 €

RESTAURANT

# LEBENSWERK

S I N C E 1 8 7 8

## Vegetarisch, Vegan & Salate

Frische Pasta in Schaum von gerösteter Kirschtomate  
geröstete Pinienkerne | Parmesanspäne | mariniert Babykohl



16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen  
25,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g  
25,50 €

Großer bunter Wintersalat  
in Sesamdressing

Karottensalat | Gurkensalat | Tomate | Croûtons und kandierte Nüsse

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen  
24,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g  
24,50 €

### alternative Dressings zur Wahl:

Balsamicodressing  
Hausdressing

Couscous Bowl



Sesam-Kokos-Sauce | Edamame | gebackener Brokkolini | Wakamesalat | Wasabi

21,00 €

R E S T A U R A N T

# LEBENSWERK

S I N C E 1 8 7 8

## Hauptgänge

### Kross gebratener Zander

Limettenschaum | Buchenpilze | Ahorn Pastinake | Dauphinekartoffeln

36,00 €

### Jakobsmuschel und Pulpo

Humernage | Fregola Sarda | Chorizo | gerösteter Rosenkohl

38,00 €

### Variation vom Milchkalb

Filet und Backe | Kapernjus | hausgemachter Kartoffelbaumkuchen | Romanesco

36,00 €

### Geträufeltes Schwarzfederhuhn

Sauce Albufera | Cassoulet von Tiroler Speck und Bohnen | Serviettenknödel

35,00 €

### Chateaubriand für 2 Personen

Pfefferrahmsauce | Grillgemüse | Rosmarindrillinge

76,00 €

RESTAURANT

# LEBENSWERK

S I N C E 1 8 7 8

## Klassiker im PLATTE

### Klassische Rinderroulade

Jus | Rotkohl | Kartoffelklöße

24,50 €

### Kalbsleber

Schmorzwiebeljus | Kartoffelpüree | Beilagensalat | Preiselbeeren

28,00 €

### Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

28,00 €

### 5 gegrillte Black Tiger Garnelen

cremiges Parmesanrisotto | Kerbel Gremolata | Rucola

28,00 €

### Rumpsteak oder Filet vom australischen Beef (200g)

Pfefferrahm | Dauphinekartoffeln | Beilagensalat

#### Rumpsteak

36,00 €

#### Rinderfilet

38,00 €

### Surf and Turf

150g Rinderfilet mit 3 Garnelen | cremiges Parmesanrisotto | Kerbel Gremolata | Rucola

46,00 €

RESTAURANT

# LEBENSWERK

S I N C E 1 8 7 8

## Dessert

### Variation von Schokolade und Grapefruit

gebackenes Schokomousse | Kaffee Crèmeux

Grapefruitfilets | Cashew | Eis von gebrannte Schokolade

10,50 €

### Birne Helene 2.0

Schokoladen Creme Brûlée | Birnenragout | Birnensorbet | Schokoladenschaum

9,50 €

### Orangen-Passionsfrucht Crème

Karotten-Buchweizenküßlein | Miso-Vanilleeis

10,50 €

### Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung

Erdbeere | Zitrone | Grüner Apfel-Kerbel

7,50 €

### Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei im Märkischen Sauerland

5 handverlesene Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland

Früchtebrot | Feigensenf | Salzbutter

16,00 €