

R E S T A U R A N T
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 gebläunte Lachsschnitte | Yuzu | schwarzer Sesam

Schaumsuppe von Roter Bete und Hibiskus

scharf gegrillter Thunfisch | Erdnuss | Schnittlauchöl

Auf Wunsch als kleines Extra:

Zart gegartes Saiblingsfilet

Gin Beurre Blanc | Quiche von Lauch und Brie | Confiertes Lauch und Creme

Leckereien vom Iberico Schwein

Rosa Rücken und in BBQ-Aromen geschmorter Nacken

Paprika-Chorizo-Fumeé | gegrillte Möhre und Schwarzer Knoblauch | Kartoffelbaumkuchen

Unser Frankfurter Kranz

Eis von Getreide und Mohn | Müslicrunch | Cassisgel

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 €

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

Vorspeisen

Kurz gegrilltes rosa Roastbeef „Pastrami Style“

BBQ Gel | Champignonsalat | Kartoffel | Jalapeno

15,00 €

Variation von Lachs, Thai-Basilikum & Mango

marinierte und gebläunte 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 | Erdnuss | Schnittlauchöl

11,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Eierstich | Markklößchen

8,50 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vegetarisch, Vegan & Salate

Frische Pasta in Schaum von gerösteter Kirschtomate



geröstete Pinienkerne | Parmesanspäne | mariniertes Feldsalat

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen

25,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g

25,50 €

Großer bunter Frühjahrssalat
in Apfel-Senfdressing

Karottensalat | Gurkensalat | Tomate | Croûtons

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 | gebackene Falafel | Wakamesalat | Wasabi

21,00 €

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

Skrei von den Lofoten

Limettenschaum | Buchenpilze | Ahorn Pastinake | Dauphinekartoffeln

42,00 €

Zart gegartes Saiblingsfilet

Gin Beurre Blanc | confierter Lauch und Creme | Quiche von Lauch und Brie

36,00 €

Leckereien vom Iberico Schwein

Rosa Rücken und in BBQ-Aromen geschmorter Nacken

Paprika–Chorizo-Fumeé | gegrillte Möhre und Schwarzer Knoblauch | Kartoffelbaumkuchen

39,00 €

Gefüllte Kikok Hähnchenbrust

Sauce Albufera | Cassoulet von Tiroler Speck und Bohnen | Semmelschnitte

32,00 €

Chateaubriand für 2 Personen

Pfefferrahmsauce | Grillgemüse | Rosmarindrillinge

80,00 €

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

Klassiker im PLATTE

Klassische Rinderroulade

Jus | Wirsing in Rahm | Petersilienkartoffeln

25,00 €

Kalbsleber

Jus | Kartoffelpüree | Beilagensalat | Röstzwiebeln

28,00 €

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen

cremiges Parmesanrisotto | Kerbel Gremolata | Rucola

32,00 €

Rumpsteak oder Filet vom Black Angus Beef (200g)

Pfefferrahm | Dauphinekartoffeln | Beilagensalat

Rumpsteak

36,00 €

Rinderfilet

43,00 €

Surf and Turf

150g Rinderfilet mit 2 Garnelen | cremiges Parmesanrisotto | Kerbel Gremolata | Rucola

46,00 €

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

Unser Frankfurter Kranz

Eis von Getreide und Mohn | Müslicrunch | Cassisgel

10,50 €

Birne Helene 2.0

Schokoladen Creme Brûlée | Birnenragout | Birnensorbet | Schokoladenschaum

9,50 €

Gruß aus der Patisserie

Ein Auszug unserer Süßen Kleinigkeiten und Hausgemachten Pralinen
gerne auch zum Teilen zu zweit

11,50 €

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 €

Vorankündigung:

Fine Dining in Seppl's Esszimmer – ein Highlight
unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Sonntag, 15. März `26, Sonntag, 26. April `26
Mittwoch, 03. Juni `26, Sonntag, 29. November `26
Sonntag, 06. Dezember `26

Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze

Oktoberfest 2026 alle Infos - bitte scannen

