

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

Zum Empfang

VinTonic rosé

(Weinmischgetränk aus Wein & Tonic)

0,15 l – 8,00 €

Menü

Zart gebeizter Zander

Variation vom Sellerie / saurer Rhabarber / Sojamilch - Dashi

Crèmesuppe von Gartenkresse und Spinat

gebeizte Lachsforelle / Kirschtomate / Grüner Spargel

Rosa gegarter Lammrücken und Braten aus der Keule

Olivenjus / mit Scarmoza und Ragout gefüllte Pasta / geschmorter Fenchel mit Salzzitrone

Rübli Schnitte mit Eierlikör

Eierliköreis / Vanillekarotte / weiße Schokocrossies

59,00 €

Menübestellung bitte bis 20:00 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2023		2022	
„Alte Reben“		„Soler“ IGT	
Grauburgunder		Merlot / Cabernet Sauvignon	
Q.b.A. trocken		Carmenere / Refosco Marzemino	
Weingut Julius Zotz, Markgräflerland Baden		De Stefani, Venezien	
0,75 l Flasche	30,00 €	0,75 l Flasche	38,00 €
0,2 l Karaffe	10,00 €	0,2 l Karaffe	12,00 €
0,1 l Glas	5,00 €	0,1 l Glas	6,00 €

Zum Abschluss empfehlen wir:

Jacopo Poli

Sarpa di Poli

2 cl - 8,00 €

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

Vorspeisen

Zart gebeizter Zander

Variation vom Sellerie / saurer Rhabarber / Sojamilch - Dashi

14,00 €

Rosa Kalbstafelspitz und Geliertes von Spargel und Bärlauch

gegrillter weißer Spargel / Thunfischcrème

14,00 €

Panna Cotta von der Markerbse

marinierte Erbsen / Butterschaum / Walnuss / Ricotta

13,00 €

Vorspeisenvariation

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

15,00 €

Suppen

Crèmesuppe von Gartenkresse und Spinat

gebeizte Lachsforelle / Kirschtomate / Grüner Spargel

10,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen

8,50 €

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

Vegetarisch und Salate

In Erbsen-Basilikum Pesto geschwenkte Spaghettini

Oliventapende / Bergkäse / Rucola

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 26,00 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 24,00 €

oder

marinierter Minimozzarella 100g 21,50 €

Variation von jungen Frühjahrssalaten in Tomaten-Koriander Dressing

Gurkensalat / eingemachter Portobello Pilz / Mais / Paprika / rote Zwiebel

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 26,00 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 24,00 €

oder

marinierter Minimozzarella 100g 20,50 €

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi

Rote Bete Carpaccio / Feta / Radieschen

20,00 €

Geräuchertes Kohlrabisteak

Erbsenschaum / Tempura von grünem Spargel / Shitakepilze

21,00 €

Cremiges Risotto mit weißem und grünem Spargel

Rucola / Pinienkerne

19,50 €

alternativ mit

3 gegrillten Garnelen 27,00 €

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

Hauptgänge

*BBQ-Seeteufel im Mangoldmantel
glasierte Honig-Soja-Kartoffeln / Mangold*

35,00 €

*Knusprige Lachsforellenschnitte mit Krabben
geschmorter Fenchel mit Salzzitrone / Kartoffelcrème mit frischen Kräutern*

32,00 €

*Rosa gegarter Lammrücken und Braten aus der Keule
Olivenjus / mit Scarmozza und Ragout gefüllte Pasta / geschmorter Fenchel mit Salzzitrone*

45,00 €

*In Zitronenthymian marinierte Maispoularde
Erbsenschaum / cremiges Tomaten-Kapern-Risotto / Grüner Spargel im Seranomantel*

27,50 €

*Sanft geschmorter Rollbraten und Filet vom Spanferkel
Jus / geräucherter Kohlrabi / Shitakepilze / Bärlauch-Gnocchi*

28,00 €

*Gebratene Kalbsleber
Apfel / Preiselbeeren / Röstzwiebeln
Kartoffelpüree / Beilagensalat*

28,00 €

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

Klassiker im PLATTE

Im ganzen gebratene Sauerländer Regenbogenforelle

gefüllt mit frischen Kräutern / geschäumte Butter

Salzkartoffeln / bunter Frühlingssalat

28,00 €

Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken

-in Butter gebraten-

Gurkensalat / Röstkartoffeln / Preiselbeeren

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen

Erbsenschaum / Tomatenrisotto / Rucola / Bergkäse

28,00 €

Sanft gegarter Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce / Frühlingsgemüse / Kartoffeln

24,00 €

Gegrilltes Rumpsteak

Pfeffersauce oder Kräuterbutter

bunter Frühlingssalat / hausgemachte Fritten

200 g 34,00 €

300 g 43,00 €

Gegrilltes Filetsteak

Pfeffersauce oder Kräuterbutter

bunter Frühlingssalat / hausgemachte Fritten

200 g 38,00 €

300 g 48,00 €

Handgeschnittenes Beef Tatar

-am Tisch zubereitet-

oder

-aus der Küche, leicht angebraten-

frisch gebackenes Baguettebrot / Meersalzbutter

80 g 16,50 €

150 g 29,50 €

250 g 39,00 €

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

Dessert

Rübli Schnitte mit Eierlikör

Eierliköreis / Vanillekarotte / weiße Schokocrossies

9,50 €

Limoncello Bayrisch`Crème

Limoncelloeis / bunte Beeren und Gurke im Limettensud / Buttermilch

9,50 €

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu im Glas

frische Erdbeeren / Erdbeereis

9,00 €

Kleine Sorbetvariation zur Erfrischung

Erdbeere / grüner Apfel / Champagner-Zitrus

7,50 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei in Hemer

5 handverlesene Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland

Früchtebrot / Feigensenf / Salzbutter

15,00 €

Vorankündigung:

Fine Dining in Seppl's Esszimmer – ein Highlight

unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Mittwoch, 8. Mai `24 - Sonntag, 1. Dezember `24

Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze

Oktoberfest 2024 alle Info's - bitte scannen

