

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 Menüempfehlung**

**Salat Nicoise**

Rotbarsch | Erbse und Radieschen | Wachtelei | Buttermilch Emulsion

\*\*\*

**Bärlauchschaumsuppe**

Rauchforelle | Tomatentatar | Gurke

Auf Wunsch als kleines Extra:

**Filet vom Steinbeißer und Miesmuschel**

Bouillabaisse Ragout | Fenchel-Gemüsesalat | Rouille Creme

\*\*\*

**Leckereien vom Iberico Schwein**

**Rosa Filet und in BBQ-Aromen geschmorter Nacken**

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

\*\*\*

**Variation vom Rhabarber**

Sauerampfer | Mascarpone | Baiser

60,00 €

mit Extra 75,00 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

**Unsere Weinempfehlung**

2023 / 2024

Rose

Domaine Ott "by Ott"

Cotes de Provence

Frankreich

0,75l | 54,00 €

**Zum Abschluss empfehlen wir:**

Nonino, Grappa Merlot

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

Kurz gegrilltes rosa Roastbeef „Pastrami Style“

BBQ-Gel | Champignonsalat | Kartoffel | Jalapeno

15,50 €

Salat Nicoise

Rotbarsch | Erbse und Radieschen | Wachtelei | Buttermilch Emulsion

16,50 €

Panna Cotta von grünem Spargel und Basilikum

geräucherter Granny Smith | Rhabarber | Crunch von Olive und Quinoa

12,50 €

Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner Leckereien

aus unserer Karte zum Teilen & Probieren

16,50 €

## Suppen

Bärlauchschaumsuppe

Rauchforelle | Tomatentatar | Gurke

11,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | 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, Vegan & Salate

Frische Pasta in Morchelrahm   
Mini Burrata | Salat von Spargel und Spinat

16,50 €

**alternativ mit**

4 gegrillten Garnelen  
25,50 €

**oder**

gegrillten Roastbeefstreifen 150g  
25,50 €

Großer bunter Gartensalat  
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 | Spicy Mango | Spargel | Wakamesalat  
21,00 €

Himmel & Äd von der Aubergine   
gratiniertes Steak von der Aubergine | Kartoffelcreme | Vegane Jus | Röstzwiebeln | Granatapfel  
23,50 €

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

## Hauptgänge

**Filet vom Steinbeißer und Miesmuschel**  
Bouillabaisse Ragout | Fenchel-Gemüsesalat | Rouille Creme

39,00 €

**Zart gegartes Saiblingsfilet**  
Ginschaum | confierter Lauch und Creme | Quiche von Lauch und Brie

36,00 €

**Leckereien vom Iberico Schwein**  
Rosa Filet und in BBQ-Aromen geschmorter Nacken  
Paprika-Chorizo-Fumée | gegrillte Möhre und schwarzer Knoblauch | Kartoffelbaumkuchen

39,00 €

**Gefüllte Kikok Hähnchenbrust**  
Jus | Bärlauchgrauen | Mini Burrata | grüner Spargel im Speckmantel und Limetten Radieschen

32,00 €

**Chateaubriand für 2 Personen**  
Pfefferrahmsauce | Grillgemüse | Parmesan Wedges und Kräuter Chimichurri

80,00 €

RESTAURANT  
**LEBENSWERK**  
SINCE 1878

## Klassiker im PLATTE

Klassische Rinderroulade in eigener Sauce  
sautierter Spitzkohl | Petersilienkartoffeln

25,00 €

Kalbsleber

Jus | Kartoffelpüree | Beilagensalat | Röstzwiebeln

28,00 €

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen

leichte Bärlauchgrauen | Mini Burrata | grüner Spargel im Speckmantel und Limetten Radieschen

32,00 €

Rumpsteak oder Filet vom Black Angus Beef (200g)

Pfefferrahm | Baumkuchen | gegrilltes Frühlingsgemüse | Chimichurri

Rumpsteak

36,00 €

Rinderfilet

43,00 €

oder als Surf and Turf

150g Rinderfilet mit 2 Garnelen

46,00 €

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

## Dessert

### Frankfurter Kranz

Eis von Getreide und Mohn | Müslicrunch | Cassisgel

10,50 €

### Variation vom Rhabarber

Sauerampfer | Mascarpone | Baiser

10,50 €

### 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 €