

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 Menüempfehlung

„Maki“- Sushi Röllchen

Schwertfisch | Madrascurry | Kohlrabi | Rhabarber

Schaumsuppe von Markerbse und Minze

Erbensalat | kurz gegrilltes spicy Rinderfilet

Auf Wunsch als kleines Extra:

Confierte Tranche vom Ikejime Lachs

Krustentierschaum | gebratener Kopfsalat | Kapern-Crunch

Maibockkrücken aus heimischem Revier

Schmorjus | Pfifferlinge | Kartoffelpraline | Kirsche

Himbeere und griechischer Joghurt

Proseccosud | Mandel-Florentiner | Holundergel

4 Gänge Menü 59 €

mit Extra 74 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2023	2020
Ihringer Winklerberg Grauburgunder	Spätburgunder
Qualitätswein trocken	trocken
Weingut Dr. Heger	Weingut Korell
Mosel	Nahe
0,75l 42,00 €	075l 33,00 €

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

Beef Tatar aus dem Buchenrauch
Pfifferlinge | Ziegenfrischkäse | Rote Bete

18,50 €

„Maki“- Sushi Röllchen
Schwertfisch | Madrascurry | Kohlrabi | Rhabarber

16,50 €

Bunter Salat von Tomaten, Erdbeeren und Avocado
Feta | Limettensorbet | Oliven-Focaccia

12,50 €

auf Wunsch mit einer gegrillten Garnele

16,00 €

Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner Leckereien
aus unserer Karte zum Teilen & Probieren

17,50 €

Suppen

Schaumsuppe von Markerbse und Minze
Erbsensalat | kurz gegrilltes spicy Rinderfilet

11,50 €

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

Orecchiette in leichter Tomaten Tapenade
gegrillte Pfifferlinge | Pecorino | Rucola

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen
25,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g
25,50 €

oder

gegrillter Halloumi
20,00 €

Unser großer Sommersalat
in Tomaten-Holunder-Dressing mit verschiedenen Antipasti Gemüse
Karottensalat | Gurkensalat | eingelegte Tomaten | Croûtons

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen
24,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g
24,50 €

oder

gegrillter Halloumi
19,00 €

alternative Dressings zur Wahl:

Balsamicodressing oder Hausdressing

Vegetarische Spinatknödel mit Ragout von Pfifferlingen und Kohlrabi
gehobelter Pecorino | Wildkräuter



21,00 €

Schnitzel vom Portobello Pilz



Basilikum-Sojaschaum | gegrillte Wassermelone | veganer Feta | Reismudel
23,50 €

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

Hauptgänge

Confierte Tranche vom Ikejime Lachs

Krustentierschaum | gebratener Kopfsalat | Tomatenrisotto | Kapern-Crunch

39,00 €

Gegrilltes Zanderfilet und Jakobsmuschel

Curry-Velouté | Variation von der Aubergine | Süßkartoffel

36,00 €

Maibockrücken aus heimischem Revier

Schmorjus | Pfifferlinge | Kartoffelpraline | Kirsche

39,00 €

Gefüllte Kikok Hähnchenbrust

Basilikum-Sojaschaum | gegrillte Wassermelone | Feta | Erbse | Reisnudel

32,00 €

Tomahawk Steak vom irischen Black Angus Rind für 2 Personen

BBQ-Sauce | gegrillter grüner Spargel | Süßkartoffelecken | Zitronenaioli

82,00 €

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

Klassiker im PLATTE

Sanft gegarter Tafelspitz vom Kalb
Meerrettichschaum | buntes Gemüse | Butterkartoffeln

24,00 €

Wildragout aus heimischem Revier
Spinatknödel | Sommerwirsing | Preiselbeeren

28,00 €

Luftiges Wiener Schnitzel vom Kalb
Pfefferlinge in Rahm | Butterkartoffeln | Kopfsalatherzen in Zitronendressing

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen
Krustentierschaum | gegrillter Kopfsalat | Tomatenrisotto

32,00 €

Rumpsteak oder Filet vom Black Angus Rind (200g)
Jus | gegrillter grüner Spargel | Bratkartoffeln | Kräuterbutter

Rumpsteak

36,00 €

oder

Rinderfilet

43,00 €

oder

Surf and Turf
150g Rinderfilet mit 2 Garnelen

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

Russischer Zupfkuchen

Schwarzkirsche | Mousse von schwarzer Manjari „Grand Cru“ Schokolade | Dulce de Leche Eis

10,50 €

Himbeere und griechischer Joghurt

Proseccosud | Mandel-Florentiner | Holundergel

9,50 €

Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung



Himbeere | Pfirsich - Prosecco | Zitrone-Kaffir-Limette

7,50 €

Gruß aus der Patisserie

ein Auszug unserer süßen Kleinigkeiten und hausgemachten Pralinen
gerne auch zum Teilen zu zweit

13,00 €

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 Sepp's Esszimmer – ein Highlight
unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Sonntag, 29. November `26 & Sonntag, 06. Dezember `26

Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze

Oktoberfest 2026 alle Infos - bitte scannen

