

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Zum Empfang

VinTonic rosé

(Weinmischgetränk aus Wein & Tonic)

0,15 l – 8,00 €

Menü

Pastrami vom US-Roastbeef

Pfifferlingsterrine / Zwiebelmarmelade / Kerbelmousse

Getrüffelte Kohlrabischaumsuppe

Matjes-Tatar / grüner Apfel

Variation vom Heimischen Reh

*rosa Rücken im Lardomantel und Ragout
Gewürzkarotte / Gin-Kirsche / Kartoffelkrapfen*

Himbeer-Mojito

Himbeer-Joghurteis / Himbeerschnitte / Mojito Granité / Baiser

59,00 €

Menübestellung bitte bis 20:00 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2023		2022	
„Venis“		„Soler“ IGT	
Sauvignon Blanc		Merlot / Cabernet Sauvignon	
DOC		Carmenere / Refosco Marzemino	
Weingut De Stefani, Venezien		Weingut De Stefani, Venezien	
0,75 l Flasche	35,00 €	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:

Etter Framboise

18 Monate gereift

2 cl - 8,00 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vorspeisen

Tranchen von der Oberelsper Lachsforelle
Senfmayonnaise / scharfe Linsen / Salat von Radicchio, Gurke und Brunnenkresse

14,00 €

Pastrami vom US-Roastbeef
Pfifferlingsterrine / Zwiebelmarmelade / Kerbelmousse

14,00 €

Gebackenes Onsen Ei
Frankfurter Grüne Sauce / Kohlrabi / Erbse / saure Kartoffel

13,00 €

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

15,00 €

Suppen

Getrüffelte Kohlrabischaumsuppe
Matjes-Tatar / grüner Apfel

10,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe
Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen

8,50 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vegetarisch und Salat

Frische Pasta und Pfifferlinge in Rahm
bunte Kräuter in Holunderblütendressing / Franky's Bergkäse

18,50 €

alternativ mit

3 gegrillten Garnelen 27,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 26,00 €

Variation von jungen Salaten in sommerlichem Holunderblütendressing
Gurkensalat / Mais / Paprika / Tomaten / gegrillte Aubergine und Crème

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 27,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,50 €

Roulade von Spitzkohl und Ziegenkäse
Tomaten-Kapernsud/ Radieschen / Kräutersaitlinge

21,00 €

Crèmiges Parmesanrisotto mit Kalamata Oliven
marinierte Tomaten / Burrata / grüner Spargel

19,50 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Hauptgänge

Sanft confierter Heilbutt

Kapernsud / gegrillte Paprika / zweierlei Fenchel / Chorizorisotto

35,00 €

Kross gebratener Bachsaibling und Mini-Oktopus

Safranschaum / Cassoulet von grünen Tomaten und Oliven / Basilikumgraupen

32,00 €

Saltimbocca vom Kikok Hähnchen

Pfifferlingsrahm / junges Gemüse / Bergkäse Tortello

27,50 €

Rosa Rücken und 36h geschmorte Backe vom Iberico Schwein

Jus / gegrillte Paprika / Zweierlei Fenchel / Chorizorisotto

28,00 €

Variation vom Heimischen Reh

*rosa Rücken im Lardomantel und Ragout
Gewürzkarotte / Gin-Kirsche / Kartoffelkrapfen*

39,50 €

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 Sommersalat*

28,00 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

Gurkensalat / Röstkartoffeln / Preiselbeeren

28,00 €

Gebratene Kalbsleber

Jus / Kartoffelpüree / Apfelringe und Zwiebel

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen

Burrata / grüner Spargel / Olivenrisotto

28,00 €

Gegrilltes Black Angus Rumpsteak

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter
junges Gemüse / Bratkartoffeln*

200 g 34,00 €

300 g 43,00 €

Gegrilltes Black Angus Rinderfilet

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter
junges Gemüse / Bratkartoffeln*

200 g 38,00 €

300 g 48,00 €

Handgeschnittenes Beef Tatar

-am Tisch zubereitet-

frisch gebackenes Baguettebrot / Meersalzbutter

80 g 16,50 €

150 g 29,50 €

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

Dessert

Zitronengras Creme Brûlée

Zitrusfruchtgelee / eingelegte Kiwi / Sorbet von Zitronenthymian und grünem Apfel

9,50 €

Himbeer-Mojito

Himbeer-Joghurteis / Himbeerschnitte / Mojito Granité / Baiser

9,50 €

Pflaumentarte

*luftiges Schokoladenmousse / eingemachte Pflaume / Mandelcrunch
Mascarpone – Vanilleeis*

9,00 €

Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung

Erdbeere / Zitronenthymian – grüner Apfel / Yuzu

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

Sonntag, 1. Dezember `24

Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze

Oktoberfest 2024 alle Info's - bitte scannen

