

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Zum Empfang

Lillet Rosé White Peach

0,15l – 9,00 €

Unsere Menüempfehlung

Mille Feuille von der Geflügelleber

Gepickelte Brombeere / Pastinaken Zweierlei / Estragonmayo

Kohlrabi Crèmesuppe

Kleiner Strudel mit Frankys Bergkäse und Kohlrabiblättersalat mit lila Trauben

Auf Wunsch als kleines Extra:

Schnitte vom Norwegischen Lable Rouge Lachs

Zweierlei Brokkoli / Schaum von grünem Curry und Papaya

Rosa Rücken vom Heimischen Reh und Knusper-Praline aus der Schulter

Jus / confierter Steinpilz / Herzoginkartoffel / Szechuan Pflaume

Brumble Magnum

Brombeer-Gin-Parfait am Stiel mit süßem Kern und weißer Schokolade

60,00 €

mit Extra 75,00 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2022

„Soler“ IGT

Merlot / Cabernet Sauvignon

Carmenere / Refosco Marzemino

Weingut de Stefani, Venezien

0,2l 12,00 €

0,5l 28,00 €

0,75l 44,00 €

Zum Abschluss empfehlen wir:

Grappa Sarpa ORO di Poli

2 cl - 8,00 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vorspeisen

Mille Feuille von der Geflügelleber
gepickelte Brombeere / Pastinaken Zweierlei / Estragonmayo
13,00 €

Garnele aus der Caipirinha-Beize
Ziegenfrischkäsemousse / gegrillte Nektarine / Rauchmandel
16,50 €

Panna Cotta vom Steinpilz 
Petersilie / Rotweinschalotten / Kürbis
14,00 €

Vorspeisenvariation
*Auswahl kleiner Leckereien aus unserer Karte
zum Teilen & Probieren*
16,00 €

Suppen

Kohlrabi Crèmesuppe
*kleiner Strudel mit Frankys Bergkäse
Kohlrabiblättersalat mit lila Trauben*
10,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe
Gemüsebrunoise / Eierstich / Markklößchen
8,50 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Vegetarisch, Vegan & Salate

Frische Tagliarini in Bergkäseschaum 
confierte Steinpilze / eingelegte Cherrytomaten / junger Feldsalat

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 25,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,50 €

*Variation von bunten Salaten
in Kürbiskern Dressing*
hausgemachte Rohkostsalate / Croûtons und kandierte Nüsse

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 24,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 24,50 €

alternative Dressings zur Wahl:

Balsamicodressing

Hausdressing

Hausgemachte Semmelknödel 
*Bergkäseschaum / confierte Steinpilze / gezupfter Büffelmozzarella
Salat von eingelegter Roter Bete und Gurke*

20,00 €

Strudel von geräucherter Kartoffel, Spinat und gereiftem Veggi Parmesan 
Sonnenweizenragout mit Kürbis

22,00 €

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

Hauptgänge

Medaillon vom Seeteufel und gegrillte Riesengarnele
Krustentierbisque / Sonnenweizenragout / Kürbis Relish

36,00 €

Schnitte vom norwegischen Label Rouge Lachs
Zweierlei Brokkoli / gebackener Sushireis
Schaum von grünem Curry und Papaya

32,00 €

BBQ Schwarzfederhuhn
Senfsaatjus / geschmorter Mais und Crème / Polenta
ingelegte Cherrytomate

28,00 €

Rosa Rücken vom Heimischen Reh und Knusper-Praline aus der Schulter
Jus / confierter Steinpilz / Herzoginkartoffel / Szechuan Pflaume

39,00 €

200g Rumpsteak vom Black Angus Rind

38,00 €

200g Filet vom Black Angus Rind

43,00 €

wahlweise mit Kräuterbutter oder Jus
wahlweise mit gebratenen Pfifferlingen oder Caesar Salat
Röstkartoffeln

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

Klassiker im PLATTE

Filet vom Landschwein unter der Parmesanhaube
Jus / Brokkoli / Herzoginkartoffeln

21,90 €

Filetspitzen „Stroganoff“
Rahmsauce / Kartoffelstampf / Salat von eingelegter Roter Bete und Gurke

26,00 €

Am Tisch filetierte Rotzunge
Tomatensalat / Petersilien-Gremolata / Kartoffeln

30,00 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel
Caesar Salat / Fritten / Trüffel-Aioli

28,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen
Sonnenweizenragout / gezupfter Büffelmozzarella / Rucola

28,00 €

wahlweise mit 150g Rinderfilet

+10,00 €

RESTAURANT
LEBENSWERK
SINCE 1878

Dessert

Brumble Magnum

Brombeer-Gin-Parfait am Stiel mit süßem Kern und weißer Schokolade

10,50 €

Limoncello Schnitte

Buttermilcheis / Gewürzbirne / Meringe / Puffreis Crunch

10,50 €

Hausgemachtes Tiramisu serviert mit einem Espresso

Cappuccinoeis / süße Pflaume

11,50 €

Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung ✓

Erdbeere / Zitrone / grüner Apfel

7,50 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei im Märkischen Sauerland

5 handverlesene Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland

Früchtebrot / Feigensenf / Salzbutter

15,00 €

Vorankündigung

Jetzt Tickets buchen!

FREITAG	SAMSTAG	DONNERSTAG
26.09	27.09	02.10
FREITAG	SAMSTAG	QR CODE
03.10	04.10	

Kartenvorbestellung unter:
E-Mail: oktoberfest@platte.de oder
Internet: www.platte.de/oktoberfest

PLATTE
ROMANTIKHOTEL
★★★★

Platte Allee 1 • 57439 Attendorn
Telefon: 02721 - 1310 • Telefax: 02721 - 131415
E-Mail: post@platte.de • Internet: www.platte.de