

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

Zum Empfang

Champagne Apollonis
Michel Lorient, Brut

0,1l | 11,00 € 0,75l | 79,00 €

Unsere Menüempfehlung

Mild gebeizter Fjord Lachs mit Pumpernickel
Hokkaido Kürbis | Meerrettich | Boskoop Apfel

Geflügelcrèmesuppe „Tom Kah Gai“
Pulled Chicken | Karotten-Ingwer-Salat | crispy Rice

Auf Wunsch als kleines Extra:
Seeteufel Saltimbocca mit Traubenchutney
Schaum von brauner Butter & Verjus | Blumenkohl

Kross gebratene Brust von der französischen Landente
Trüffeljus | Rote Beete | Sellerie-Vanillecrème | Schupfnudel

Pflaumentarte mit Ginpudding
eingemachte Pflaume | Estragoncrumble | Marzipaneis

65,00 €

mit Extra 78,00 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2019
"Villa Gresti"
Merlot, IGT
Weingut Tenuta San Leonardo
Trentino, Italien
0,75l | 79,00 €

Zum Abschluss empfehlen wir:

Etter Prune
2 cl - 8,00 €

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

Vorspeisen

Ente & Brombeere mit Mais

Parfait von der Leber | geräucherte Brust | Brioche | Zuckermais

16,50 €

Mild gebeizter Fjordlachs mit Pumpernickel

Hokkaido Kürbis | Meerrettich | Boskoop Apfel

15,50 €

Geflämmte Schafskäsetarte

gegrillte Karotte | Liebstöckel | Walnuss | Steinpilz

12,50 €

Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner Leckereien

aus unserer Karte zum Teilen & Probieren

17,50 €

Suppen

Geflügelcrèmesuppe „Tom Kah Gai“

Pulled Chicken | Karotten-Ingwer-Salat | crispy Rice

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

Linguine in Parmesanschaum
Herbsttrüffel | Salat von Rote-Beete-Blättern | Oliven

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen
25,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g
25,50 €

Unser Herbstsalat
Vinaigrette von Honig, Senf und Sesam
gemischte Blattsalate und Kräuter
süß-saures vom Kürbis und Wurzelgemüse

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen
24,50 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g
24,50 €

alternative Dressings zur Wahl:

Balsamicodressing
Hausdressing

Gebratene Serviettenknödel 
Pilzjus | Sellerie | pochierte Birne

21,00 €

Geschmortes Spitzkohlstiek 
Misocrème | crémiges Getreide Pot-au-feu | Cranberries

23,50 €

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

Hauptgänge

Seeteufel Saltimbocca mit Traubenchutney
Schaum von brauner Butter und Verjus | Blumenkohl
Kartoffel-Haselnuss-Praline

41,00 €

Gegrillte Kabeljau Medaillons
Estragonschaum | bunte Karotten | Steinpilz
cremiges Getreide Pot-au-feu

36,00 €

Kross gebratene Brust von der Französischen Landente
Trüffeljus | Sellerie-Vanillecrème | Rote Beete | Schupfnudel

39,00 €

Schwarzfederhuhn „Coq au Vin“
Speckschaum | Kürbis | Serviettenknödel | Perlzwiebel

34,00 €

Entrecôte double für 2 Personen
ca. 500g
ca. 30 min Zubereitungszeit
Jus | glasiertes Wurzelgemüse | Trüffelfritten | Petersilienmayo

85,00 €

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

Klassiker im PLATTE

Kurz gebratene Kalbsleber
Jus | Kartoffelcrème | Schmorzwiebel | bunter Salat

26,00 €

Wildgulasch aus heimischen Wäldern
glasiertes Wurzelgemüse | Serviettenknödeln | Preiselbeeren

28,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren und Zitrone | Butterkartoffeln | bunter Salat

29,50 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen
Kürbis | cremiges Getreide Pot au Feu | Rote-Beete-Blätter

32,00 €

Rumpsteak oder Filet vom Black Angus Rind (200g)
Jus | gegrillte Waldpilze | Bratkartoffeln | Kräuterbutter

Rumpsteak
38,00 €

oder

Rinderfilet
48,00 €

oder

als Surf and Turf
150g Rinderfilet mit 2 Garnelen
50,00 €

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

Pflaumentarte mit Ginpudding

eingemachte Pflaume | Estragoncrumble | Marzipaneis

10,50 €

„Birne Helene“

Birnen-Vanilleschaum | Salz-Erdnussbrownie
Birne in Muscovadozucker | Schokoladensorbet

10,50 €

Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung

Apfel-Zitrone-Thymian | Kaffee-Kardamom | Orange-Ingwer

8,50 €

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 Seppl's Esszimmer – ein Highlight

unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Sonntag, 29. November 2026 & Sonntag, 06. Dezember 2026

Jetzt vorreservieren - begrenzte Plätze

Das Musical-Dinner im Romantik Hotel Platte

Samstag, 27. Februar 2027

Genießen Sie verschiedene Highlights aus den großen Musicalerfolgen
wie z.B. Evita, Cats, Phantom der Oper und vieles mehr.

Jetzt vorreservieren - begrenzte Plätze.