

RESTAURANT  
**LEBENSWERK**  
SINCE 1878

Zum Empfang

**Lillet Rose White Peach**

0,15 l – 8,00 €

**Menü**

*Zweierlei von der Barbarieente  
rosa geräucherte Brust und Parfait von der Leber  
glasierte Rote Bete / saure Pastinake / Wildkräuterespuma*

\*\*\*

*Schaumsuppe von Karotte, Ingwer und Kokos  
gebratene Jakobsmuschel / eingelegte Karotte / Crumble von brauner Butter*

\*\*\*

*Rosé gegarte Lammhüfte und gebackenes Ragout aus der Schulter  
Jus / Gewürzcouscous / Humus / Mais  
Chutney von geschmorten Zwiebeln und Rosine*

\*\*\*

**Latte Macchiato 1878**

*Milchsorbet / Moccamousse / Kaffeepraline / Brombeere*

59,00 €

Menübestellung bitte bis 19:30 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2023  
„Venis“  
Sauvignon Blanc  
DOC  
Weingut De Stefani, Venezien  
0,75 l Flasche 35,00 €  
0,2 l Karaffe 10,00 €  
0,1 l Glas 5,00 €

2022  
„Soler“ IGT  
Merlot / Cabernet Sauvignon  
Carmenere / Refosco Marzemino  
Weingut De Stefani, Venezien  
0,75 l Flasche 38,00 €  
0,2 l Karaffe 12,00 €  
0,1 l Glas 6,00 €

Zum Abschluss empfehlen wir:

**Etter**

Vieille Poire Williams

2 cl - 7,00 €

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

## Vorspeisen

### *Bachsaibling „Escabeche“*

*Kürbischutney und Mousse / Blutorange / confierte Zwiebel*

14,00 €

### *Zweierlei von der Barbarieente*

*rosa geräucherte Brust und Parfait von der Leber  
glasierte Rote Bete / saure Pastinake / Wildkräuteressig*

14,00 €

### *Gebackener Ziegenkäse und Salat von Fenchel und Birne*

*geröstete Haselnuss / eingelegte Zitrone / Chilihonig*

13,00 €

### *Vorspeisenvariation*

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

15,00 €

## Suppen

### *Schaumsuppe von Karotte, Ingwer und Kokos*

*gebratene Jakobsmuschel / eingelegte Karotte / Crumble von brauner Butter*

10,00 €

### *Klassische Rinderkraftbrühe*

*Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen*

8,50 €

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

## *Vegetarisch und Salat*

*Frische Pasta in cremiger Parmesansauce  
marinierter Feldsalat / Trüffel / geröstete Esskastanie*

18,50 €

**alternativ mit**

*gegrillter Lachsforelle und 2 Garnelen 27,50 €*

**oder**

*gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,00 €*

**oder**

*gebackenem Ziegenkäse 24,00 €*

*Variation von Feldsalat und Herbstlichen Blattsalaten  
Gurkensalat / Mais / Paprika / marinierter Kohl / süß-saurer Kürbis*

15,50 €

**alternativ mit**

*gegrillter Lachsforelle und 2 Garnelen 27,50 €*

**oder**

*gegrillten Roastbeefstreifen 150g 25,00 €*

**oder**

*gebackenem Ziegenkäse 24,00 €*

*In frischen Kräutern geschwenkte Semmelknödel  
Waldpilzrahm / gebratener Kürbis / marinierter Feldsalat und Kürbiskerncrunch*

21,00 €

*Schnitzel vom Portobello Pilz (vegetarisch)  
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Joghurtcrème / eingelegte Zitrone*

19,50 €

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

## *Hauptgänge*

### *Kross gebratener Zander und Miesmuscheln*

*Dillvelouté / Spinat / marinierter Kohl / Röstzwiebeln / Kartoffelcrème*

35,00 €

### *Filet von der Sauerländer Lachsforelle*

*Fenchel-Birnen-Salat / Fourme d'Ambert / Kürbisrisotto*

32,00 €

### *Gefüllte Perlhuhnbrust*

*Esskastanienschaum / Rote Bete / Sellerie / Kartoffel-Mandel-Praline*

27,50 €

### *Rosé gegarte Lammhüfte und gebackenes Ragout aus der Schulter*

*Jus / Gewürzcouscous / Humus / Mais*

*Chutney von geschmorten Zwiebeln und Rosine*

39,50 €

### *Gegrilltes Kalbssteak und Königsberger Klops*

*Kapernsauce / Rote Bete / Sellerie / Kartoffel-Mandel-Praline*

36,50 €

RESTAURANT  
**LEBENSWERK**  
SINCE 1878

## *Klassiker im PLATTE*

*Im ganzen gebratene Sauerländer Regenbogenforelle*

*gefüllt mit frischen Kräutern / geschäumte Butter  
Salzkartoffeln / bunter Salat*

28,00 €

*In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel*

*lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren*

28,00 €

*Kräftiges Ragout vom Heimischen Wild*

*Chutney von geschmorter Zwiebel und Rosine / gebratene Steinpilze / Semmelknödel*

28,00 €

*5 gegrillte Black Tiger Garnelen*

*Kürbisrisotto / Rucola*

28,00 €

*Gegrilltes Black Angus Rumpsteak*

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter  
geschmorte Karotten / Röstkartoffeln*

200 g 34,00 €

300 g 43,00 €

*Gegrilltes Black Angus Rinderfilet*

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter  
geschmorte Karotten / Röstkartoffeln*

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

### *Frankfurter Kranz von der Quitte*

*Quittenschnitte / eingemachte Quitte / weiße Schokolade / Vanille-Quittensorbet*

9,50 €

### *Latte Macchiato 1878*

*Milchsorbet / Moccamousse / Kaffeepraline / Brombeere*

9,50 €

### *Lauwarme Brioche Zimtschnecke*

*Bratapfeleis / süßer Schmand / karamellierter Apfel*

9,00 €

### *Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung*

*Erdbeere / Zitrone / Mango-Maracuja*

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:

### ***Fine Dining in Sepp's Esszimmer – ein Highlight***

*unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü*

**Sonntag, 8. Dezember `24**

*Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze*