

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

Zum Empfang

VinTonic rosé

(Weinmischgetränk aus Wein & Tonic)

0,15 l - 8,00 €

Menü

Rosa Kalbsfilet „Vitello tonnato“

Kürbis / Buchweizen / Thunfisch / Quitte

oder

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis

gegrillte Shiitake-Pilze / Kürbiskerncrunch

Rosa gegarter Lammrücken unter der Kräuterhaube

Senfjus / Gewürzkarotte / cremige Graupen / Dörrobst-Chutney

Allerlei von Birne & Marzipan

gebackenes Butter-Zimt-Brioche / Marzipan Eis & Mousse / eingeweckte Birne

55,00 €

Menübestellung gerne bis 20:15 Uhr

Unsere Weinempfehlung:

2019

„Tohuwabohu“

Qualitätswein Barrique trocken

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,75l

57,00€

0,1l

8,00€

Zum Abschluss empfehlen wir:

Etter Vieille Poire Williams

(3 Jahre im Barrique & Korbflasche)

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

Süß-Sauer eingelegter Bachsaibling von der Fischerei Linn

Selleriecrème / Kalamansi / Gurke / gebeiztes Eigelb

12,50 €

Rosa Kalbsfilet „Vitello tonnato“

Kürbis / Buchweizen / Thunfisch / Quitte

12,50

Ziegenkäse Crème Brûlée 🍷

marinierter Rosenkohl / eingelegte Rübchen / Zitronenseitling / Pumpnickelcrunch

11,50 €

Handgeschnittenes Beef Tatar

Kartoffel Mille Feuille / Spinatcreme / rote Zwiebel

80g als Vorspeise 16,50 €

150g als Hauptgang 30,00 €

Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner Leckereien aus unserer Karte

zum Teilen & Probieren

15,00 €

Suppen

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis

gegrillte Shiitake-Pilze / Kürbiskerncrunch

10,00 €

Essenz vom heimischen Wild

Fichtenaioli / kleine Rehterrine / Rehschinken

11,50 €


Klassische Rinderkraftbrühe

Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen

8,00 €

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

Vegetarisch und Salate

Vegetarische Tagliatelle in Parmesan Velouté 

Kürbiskernpesto / marinierter Baby Kohl

18,00 €

alternativ mit

gegrillten Garnelen

24,00 €

oder

Roastbeefstreifen

24,00 €

oder

geschmortem Kürbis süß-sauer 

21,00 €

Winterliche Salatauswahl 

Gurkensalat / Karottensalat / geschmorter Kürbis süß-sauer

Croûtons / Sprossen / Kernöl-Hausdressing

16,00 €

alternativ mit

gegrillten Garnelen

24,00 €

oder

Roastbeefstreifen

24,00 €

oder

Belper Knolle und Buchenpilze 

21,00 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 

Schwarzwurzeln à la crème / Rosenkohl / Kürbis / Belper Knolle

24,00 €

In Zitrus-Butter geschwenkte Spinatknödel

Parmesan Velouté / Buchenpilze / Brösel

22,00 €

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

Hauptgänge

Rosa gegarter Lammrücken unter der Kräuterhaube
Senfjus / Gewürzkarotte / cremige Graupen / Dörrobst-Chutney
38,00 €

Cordon Bleu von der Maispoularde
gefüllt mit Franky's Bergkäse & Trüffelschinken
Trüffelschaum / Schwarzwurzeln à la crème / Kartoffelgnocchi
30,00 €

Rosé gegarter Rücken & geschmorter Bauch
vom Hällischen Bio Schwein
Misorahm / Rosenkohl / Röstzwiebel Dauphin / Dörrobst-Chutney
33,00 €

Kross gebratener Kabeljau
Krustentiersauce / Cremige Graupen / Pastinake
39,00 €

Duett von Lachsforelle & Jakobsmuschel
Trüffelschaum / Kürbis Dreierlei / Buchenpilze
34,00 €

Gegrillte Knoblauch-Garnelen
junger Kohl / leichtes Kräuter-Pilzrisotto / Belper Knolle
34,00 €

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

Steaks

Angus Rinderfilet 200g

46,00 €

oder

Angus Rumpsteak 200g

34,00 €

mit

Portweinjus / Gewürzkarotte / Röstzwiebel Dauphin / Trüffel

Klassiker im PLATTE

Im ganzen gebratene Sauerländer Regenbogenforelle

*gefüllt mit frischen Kräutern / geschäumte Butter
Salzkartoffeln / bunter Salat in Kernöl-Hausdressing*

30,00 €

Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken

Gurkensalat / Röstkartoffeln / Preiselbeeren

26,00 €

Gebratene Kalbsleber

Jus / gebackene Zwiebel / Apfelchutney / Kartoffelpüree

24,00 €

Wildgulasch aus heimischen Wäldern

Rotkohl / Semmelschnitte

30,00 €

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

Dessert

Banana Splitt

Eis von gesalzener Erdnuss / karamellisierte Banane / Schokoladenmousse

11,50 €

Allerlei von Birne & Marzipan

gebackenes Butter-Zimt-Brioche / Marzipaneis & Mousse / eingeweckte Birne

11,50 €

Variation von heller & dunkler Mousse

Vanillebeeren / Portweingel

9,00 €

Kleine Sorbetvariation zur Erfrischung

grüner Apfel / Zitrus / Rosé

8,50 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei in Hemer

handverlesener Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland

Feigensenf / Salzbutter

13,00 €

Über unseren NEWSLETTER informieren wir Sie gerne über unsere
Gourmetabende, Weinpräsentationen „PARK 90“, Küchenparty's, Studio 54.

Melden Sie sich doch einfach auf www.platte.de an.

Fine Dining in Seppi's Esszimmer

unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Jetzt schon reservieren:

Sonntag, 3. Dezember `23

gerne senden wir Ihnen die Menüfolge zu

mit Grünkohl & Co.