

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

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*

*Rehrücken unter der Nusskruste und kleiner Sauerbraten aus der Schulter
Preiselbeerjus / Rosenkohl / Gewürzcouscous
Chutney von geschmorten Zwiebeln und Rosine*

Latte Macchiato 1878

Milcheis / Mokka mousse / 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 in Kartoffeldressing
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

Sanft gegarter Seeteufel

Schwarzwurzeln in Rahm mit Wasabi und Erdnuss/Glasierte Perlzwiebeln/Sesam Schupfnudel

35,00 €

Filet von der Sauerländer Lachsforelle

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

32,00 €

Gefüllte Perlhuhnbrust

Portweinjus / Rote Bete / Sellerie / Kartoffel-Mandel-Praline

27,50 €

Rehrücken unter der Nusskruste und kleiner Sauerbraten aus der Schulter

Sauerbratenfond / Gewürzcouscous / Rosenkohl

Chutney von geschmorten Zwiebeln und Rosine

39,50 €

Gegrilltes Kalbssteak und Königsberger Klops

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

36,50 €

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 Salat*

28,00 €

*In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren*

28,00 €

*Kräftiges Ragout vom Heimischen Wild
Preiselbeeren / Rotkohl / 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 Seppel's Esszimmer – ein Highlight

unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Sonntag, 8. Dezember `24

Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze