

Liebe Freunde des Hauses,

es ist uns eine Freude Sie in unserem Restaurant „**Herzlich Willkommen**“ zu heißen.

Unsere Auffassung des Kochens ist die Frische und Natürlichkeit der Produkte zu bewahren. Kein Gericht schmeckt besser als das, welches seine **ursprünglichen Aromen** behält.

Die Einzigartigkeit jeder Zutat hervorzuheben und diese zu einer verführerischen Menuekomposition oder einem phantasievollen Buffet zu verwandeln, das ist unser Verständnis von feiner Küche. Einfach geschmackvoll!

Natürlich dürfen in diesem Zusammenhang die korrespondierenden Getränke nicht fehlen. Ein frisch gezapftes Pils oder erlesene Weine aus deutschen, europäischen sowie weltweiten Anbaugebieten verwöhnen Ihren Gaumen und machen den **kulinarischen Genuss** perfekt. Bei der Auswahl der Getränke steht Ihnen das Serviceteam gerne zur Seite!

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre ganz **persönlichen Wünsche** mitzuteilen und sich entspannt zurückzulehnen und mit allen Sinnen zu genießen.

Wir wünschen Ihnen, im Namen des gesamten Küchen- und Serviceteams einen **wunderschönen** Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre.

Ihr Küchenteam

Appetit anregend

Straccetti à la Romana

In feine Streifen geschnittenes und gebratenes Roastbeef
nach römischer Art mit mariniertem Rucola und Parmesanhobeln

Euro 9,50

* * *

Chicorée Crunch

Karamellierte Chicoréeblätter mit gerösteten Cashewkernen,
eingelegten Cherrytomaten und Creme fraiche

Euro 7,50

* * *

Jacobsmuschel und Kaviar

Gebratene St. Jacques mit rotem Forellenkaviar
an einer Sauce von Frischkäse und Valerianella

Euro 13,50

* * *

Entenbrust mit Salat von Wintergemüse

Geräucherte Barbarie Entenbrust
an einem Zusammenspiel von Cranberries und winterlichem Gemüse

Euro 12,00

Salate mit Biss

Haussalat

Bunte Blattsalate mit Strauchtomaten, Salatgurken, Paprikastreifen,
Karottenraspeln, Mais und Croûtons

Euro 5,50

* * *

Insalata Forchetta

Bunte Blattsalate der Saison mit Salatgurken, Paprika,
karamellisierten Walnüssen, Weintrauben und Ziegenkäse

Euro 10,50

* * *

Romana Hähnchensalat

Romanasalat mit Croûtons und Hähnchenstreifen,
dazu Tomate und Späne vom Parmesanleib

Euro 12,50

Salate wahlweise mit Franchdressing, Sylter Salatdressing oder Balsamico-Vinaigrette

Aus dem Suppentopf

Sellerie-Apfelsuppe

Cremesuppe von Sellerie und leicht säuerlichem Apfel mit Croûtons

Euro 6,00

* * *

Kartoffelschaumsuppe mit Rauchlachs

Schaumsuppe von der Sauerländer Heidekartoffel
mit Rauchlachstatar und Kapernapfel

Euro 6,00

* * *

Wild- Chicken- Tea

Consommé vom Wildgeflügel
mit Klösschen von der Ente und Tagesgemüse

Euro 6,00

Pasta & mehr

Wählen Sie aus drei Sorten Pasta eine Begleitung
nach Lust und Laune

Straccetti Germe di Grano, Spaghetti oder gefüllte Agnolotti
mit Pomodoro e Basilico
(Fleischtomate und Basilikum)

Euro 7,00

oder

Al Arrabbiata Toscana
(pikante Gemüsesauce nach toskanischer Art)

Euro 8,50

oder

Frutti di mare e Pesto
(Sauce von Meeresfrüchten und Pesto von sonnengetrockneten Tomaten)

Euro 12,50

Fisch für Feinschmecker

Königskorallenfisch und Garnele im Nudelteig

Gebratenes Filet vom Königskorallenfisch an eingelegtem Rettich,
geschwenkten Agnolottis, gefüllt mit Garnelenfarce und Paprikapesto

Euro 17,50

* * *

Tropischer Papageienfisch

Tropischer Papageienfisch „sous vide“ gegart
an einem parfümierten Bouillabaissepüree und Joghurt-Kapernsauce

Euro 17,50

Internationale und regionale Fleischgenüsse

Wählen Sie Ihren Favoriten inklusive einer Sauce, Gemüse oder Salat und einer Beilage

Rumpsteak vom argentinischen Rind

Euro 21,00

Filetsteak vom deutschen Jungbullen

Euro 26,00

Hähnchenbrustfilet im Rosmarinrauch

Euro 16,50

Paprika-Kräuterbutter , Chantré-, Pfeffersauce *oder* Sauce Chasseur

glasiertes Honig-Rübensgemüse, Rosmarin-Schmorzwiebeln
oder Haussalat mit Franch Dressing

Kartoffel-Tomatenpüree, Straccetti mit Chilli-Öl *oder* roter Reis aus der Camargue

* * *

Kräuter-Schweinefilet auf Waldpilzrisotto

Rosa Schweinefilet im Kräutermantel auf Waldpilzrisotto
mit Portweinlack und Apfel-Rübensgemüse

Euro 19,50

* * *

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Linsencassoulet

Zarte Rinderbäckchen vom Wiesenochsen an Wacholdersauce
und Gemüse-Linsencassoulet vite

Euro 20,50

Kleine Desserts zum köstlichen Abschluss

Topfenknödel und Orangensorbet

Gebackene Quarkknödel mit Vanille-Mandelsauce und Orangensorbet

Euro 6,00

* * *

3erlei von der Zitrusfrucht

Limetten-Mojitoparfait, gelierte Mandarinen und warmer Zitronenkuchen

Euro 6,00

* * *

Espresso und Feige

Espressomousse mit Amarettini-Crunch, lauwarmem Feigenkompott
und weißem Schokoladeneis

Euro 6,00

Alles Käse

Saint Albray mit Cognac-Trauben

Saint Albray Käse mit eingelegten Cognac-Weintrauben und Nüssen

Euro 8,00

* * *

Ziegenkäse mit Orangen, Honig und Thymian

Würziger Ziegenkäse mit Orangen und Honig, frischem Thymian und Baguette

Euro 9,50

Ausgewählte Menüs für Sie zusammengestellt

Sauerland Menü

Kartoffelschaumsuppe mit Rauchlachs

Schaumsuppe von der Sauerländer Heidekartoffel mit Rauchlachstatar und Kapernapfel

* * *

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Linsencassoulet

Zarte Rinderbäckchen vom Wiesenochsen an Wacholdersauce
und Gemüse-Linsencassoulet vite

* * *

Topfenknödel und Orangensorbet

Gebackene Quarkknödel mit Vanille-Mandelsauce und Orangensorbet

Euro 29,00

Feinschmecker Menü

-Bestellung nur bis 21.30 Uhr möglich-

Jacobsmuschel und Kaviar

Gebratene St. Jacques mit rotem Forellenkaviar
an einer Sauce von Frischkäse und mariniertem Feldsalat

* * *

Wild-Chicken-Tea

Consommé vom Wildgeflügel mit Klösschen von der Ente und Tagesgemüse

* * *

Kräuter- Schweinefilet auf Waldpilzrisotto

Rosa Schweinefilet im Kräutermantel auf Waldpilzrisotto
mit Portweinlack und Apfel-Rübensgemüse

* * *

Espresso und Feige

Espressomousse mit Amarettini-Crunch, lauwarmem Feigenkompott
und weißem Schokoladeneis

Euro 39,00