

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Aperitif

No.3 London Dry Gin Gin Orange Indian Tonic 6	0,2l	12
Moscow Mule Spicy Ginger Wodka Gruke Limette 6	0,2l	10
Fruity Peach Pfirsichlikör Limette Minze Prosecco 6	0,2l	8
Aperol Spritz Orange Prosecco 6	0,2l	8
Rhabarber Spritz Minze Limette Prosecco 6	0,2l	7
Crodino Aperitivo <u>non alcolica</u> Orange Soda 6	0,2l	7
Gin Tonic <i>alkoholfrei</i> Sigfried Gin alkoholfrei Limette Indian Tonic	0,2l	12
Lillet wild Beery Lillet 6 Wild beery Prosecco 6	0,2l	8
Prosecco Conca d' Oro 6	0,1l	6
	0,75l	29
Jeeper Champagner Blanc de blanc 6 Hausmarke Essensio	0,75l	69
Moet Chandon Brut Impérial 6	0,375l	49
	0,75l	85
Moet Chandon Brut Rose 6	0,75l	99

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Herzlich Willkommen, wir freuen uns das Sie da sind

Ihre Gastgeber sind:

Björn Westeppe

bringt mit über 25 Jahren Berufserfahrung aus großen Küchen der Sternegastronomie, wie auf Schloss Hotel Hugenpoet und im Landhaus Spatzenhof viel Feingefühl für frische Zutaten, Geschmacksvielfalt und Genussmomente mit und versteht es sehr gut, Ihren Gaumen zu überraschen und zu verwöhnen.

Daniel Melles

Der geborene Erkrather kommt, nach Jahrzehnten in der Welt unterwegs, zurück nach Hause. Nach der klassischen Ausbildung zum Koch im Steigenberger Parkhotel Düsseldorf, erweiterte er sein Fachwissen in verschiedenen Häusern der gehobenen Hotellerie.

Jetzt stehen beide mit Ihrem Fachwissen Ihnen zur Verfügung um Sie Rundum zu verwöhnen
Unsere gemeinsamen Werte sind:

Vegetarisch & Kreativ

Regional & Klassisch

Leidenschaft & Engagement

Wir bieten vom kleinen Snack bis zum großen Menü,
von der Wiese über das Wasser bis zur Wurzel
ein abwechslungsreiches Angebot und
passen unsere Speisekarte regelmäßig saisonal an.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr

Sonntag und Feiertag Ruhetag

www.merkmahl.de 0211-82856921

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

MENÜ

Salat von zweierlei Spargel

Mango | Wildkräutersalat | French Dressing

*

Strauchtomaten Essenz

Mozzarella Wan Tan

*

zweierlei vom Bergisch Ochsen

Rücken | Short Rib | gebrannter Spargel | Salbei Ofentomaten
Parmesan | cremiges Risotto

*

Holunderblüten Parfait

Rhabarberkompott | Rhabarber Sorbet

3 Gang 45
(ohne Suppe)
4 Gang 51

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Menü Vegetarisch

Marienheider Schafskäse

Auswahl vergessener Tomaten Sorten
Alter Balsamico | Olivenöl | Rucola

*

Spargel Creme Suppe

Bärlauch

*

Frikassee a la Merkmahl

Erbsenpüree | Meerrettich | junge Möhre | konfiertes Sellierie
Afila Grass | Reisfrikadelle
Belper Knolle

*

Variation von der Erdbeere

Erdbeersalat | Erdbeersorbet | Erdbeertiramisu

3 Gang 39
(ohne Schafskäse)
4 Gang 47

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Leichte Essensio Küche

Strauchtomaten Essenz

Mozzarella Wan Tan

9

Marienheider Schafskäse

Auswahl vergessener Tomaten Sorten

Alter Balsamico | Olivenöl | Rucola

12

Fitness Salatbowl Essensio

Sommerlicher Blattsalate | Balsamico Dressing

Gurke | Sprossen | Kerne | Kirschtomaten

10

gebratene Rinderfleischstreifen

17

Pasta

Auberginen Cappelletti

mit frischkäse und Aubergine gefüllt

Strauchtomaten Sugo | gegrilltes Gemüse

Parmesan

19

kleine Portion

15

Hausgemachte Tagliarini

Französischer Sommertrüffel | Rahm | Parmesan

21

kleine Portion

17

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Klassiker

Essensio Beef Burger

Bergisch Beef | Brioche Bun
Speck | Tomate | Gurke | Cheddar | Chilimayo
hausgemachte Pommes frites
20

Rosa gereiftes Rumpsteak

Wilder Brokkoli | grüner Spargel | Drillinge
Tomatensalsa
36

Caesar Salat

Romanasalat | Parmesandressing | Croutons
Sardellen Filets | gratiniertem Ziegenfrischkäse
16

Feste feiern

... wie sie fallen!

Planen Sie auch gerade Ihren Geburtstag, eine Taufe
das Geschäftsjubiläum oder Ihre Hochzeit?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Zusammen mit Ihnen organisieren wir Ihr schönstes Fest.

Für jeden Anlass bieten wir Ihnen den richtigen Rahmen.

Ein ansprechendes Ambiente sorgt für die richtige Stimmung.

Unser erstklassiger Service ist ein solider Garant für Ihre Feier.

Sprechen Sie uns einfach an und vertrauen Sie
auf unser Können und unsere Erfahrung.

Ihr merk.Mahl

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Saison Empfehlung

Spargel Creme Suppe

Bärlauch

8

Rheinischer Stangenspargel

Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise
zerlassene Butter

23

mit Serano- oder Spanferkel- Schinken

27

mit Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Zitrone

29

mit rosa gereiftem Rumpsteak

36

Kreativ

Salat von zweierlei Spargel

Mango | Wildkräutersalat | Frensch Dressing

12

Frikassee a la Merkmahl

Erbsenpüree | Meerrettich | junge Möhre | konfierter Sellierie
Affila Grass | Reisfrikadelle

23

mit Fjordlachs Filet

29

mit Kikok Hähnchenbrust

31

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Dessert

Ofenfrischer Schokoladenkuchen

eigelegte Waldbeeren | Vanille Eis

10

Holunderblüten Parfait

Rhabarberkompott | Rhabarber Sorbet

10

Variation von der Erdbeere

Erdbeersalat | Erdbeersorbet | Erdbeertiramisu

10

Französischer Rohmilchkäse

vom Käse Affineur Waltmann

Feigensenf | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot

klein 10 | groß 16

Kugel Sorbet oder Eis

Bitte Fragen Sie nach unseren Sorten

Je Kugel 3

MERK

Mahl

CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Alkoholfrei

Haaner Felsenquelle	0,25l	3 €
Mineralwasser still oder feinperlend	0,75l	7 €
Proviant Limonade / Schorle Zitrone Orange Cola Rhabarber Apfel	0,33l	4 €

Flaschenbier

Füchschen Alt	0,33l	3,5€
König Pilsener auch alkoholfrei	0,33l	3,5€
Benediktiner Weizen auch alkoholfrei	0,50l	4,5€

Kaffee

Karabusta Espresso		3 €
Karabusta Kaffee		2,5€
Karabusta Cappochino		3,5€
Latte Macchiato		3,5€

Wein offen

Weiß Grauburgunder Diehl 2021 Pfalz	0,15l	6€
Weiß Riesling Hochgewächs Kallfelz 2021 Mosel	0,15l	7€
Weiß Scheurebe Scheu aber Geil Emil Bauer 2021 Pfalz	0,15l	7€
Weiß Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider 2021 Pfalz	0,15l	7€
Rose Klaus Hohlreiter 2021 Pfalz	0,15l	7€
Rot Ursprung Cuveé Markus Schneider 2021 Pfalz	0,15l	7€
Rot Merlot La Circulade Domaine Bassac 2020 France	0,15l	8€
Rot Torremorón Tempranillo 2021 Spanien	0,15l	8€

Flaschenweine Weiß

Grauburgunder Diehl 2021 Pfalz	0,75l	31€
Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider 2021 Pfalz	0,75l	32€
Scheu aber Geil Emil Bauer Scheurebe 2021 Pfalz	0,75l	32€
Riesling Hochgewächs Kallfelz 2021 Mosel	0,75l	33€
Kaitui Fumé Sauvignon Blanc Markus Schneider 2021 Pfalz	0,75l	42€

Flaschenweine Rose

Hohlreiter Rose Klaus Hohlreiter 2021 Pfalz	0,75l	32€
---	-------	-----

Flaschenweine Rot

Ursprung Cuveé Markus Schneider 2021 Pfalz	0,75l	32€
Torremorón Tempranillo 2021 Spanien	0,75l	37€
Black Print Cuveé Markus Schneider 2021 Pfalz	0,75l	45€

Alle Weine und Weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

Einige Getränke enthalten auch: Zucker, Süßungsmittel, Koffein, Säuerungsmittel, Chinin, Farbstoff.

Merk.Mahl 04.2024 Gerne informieren wir über Allergene Zutaten in unseren Speisen.

Preise in € und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.