

MERK

Mahl

CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Vorspeisen:

Kräftige Steinpilz Essenz	Buchenpilze Schnittlauch	8 €
Kleiner Feldsalat	Speck Croutons	8 €
Weißes Tomatenmousse	Pumpernickel Kürbischatney Waldpilze	10 €
Geräuchertes Fjordforellenfilet	Berlepsch Apfel Rote Beete Meerrettich Gurke	11 €

Weinempfehlung:

Kallfelz Selection Riesling Hochgewächs 2018 Mosel	0,75l	16 €
Seehof Auxerrois Westhofener Kalkstein 2019 Rheinhessen	0,75l	18 €

Hauptgänge:

Hafermast- Gans	Rotkohl Kartoffelklöße Maronen Bratapfel Orangenjus	
	Zur Auswahl: Brust oder Keule	29 €

Weinempfehlung:

M. Schneider Cuvée „Ursprung“ 2017 Pfalz	0,75l	16 €
Gebr. Rings Spätburgunder Kallstadter Steinacker 2014 Pfalz	0,75l	28 €

Steinpilz Ravioli	Kräftiger Rahm Wildkräuter Parmesan	16 €
Zweierlei Süßkartoffel	Stampf und gebackene Würfel	
	Aprikose gebratene Rübe Pflaume	19 €
	Zur Auswahl: mit rosa gereifter Entenbrust	25 €

Weinempfehlung:

Knipser Sauvignon Blanc 2018 Pfalz	0,75l	18 €
W & J Jülg Chardonnay Sonnenberg 2018 Pfalz	0,75l	16 €

Gebackene Kichererbsen	Ras el Hanut Blumenkohl Maiskolben Kürbis	18 €
	Zur Auswahl: mit Wolfsbarschfilet oder Kalbsmedaillon	25 €

Weinempfehlung:

W & J Jülg Grauburgunder Kalkmergel 2018 Pfalz	0,75l	18 €
---	-------	------

Rosa gereiftes Black Angus Filet	Pfefferjus wilder Brokkoli Kräutersaitlinge Drillinge	28 €
---	---	------

Weinempfehlung:

Comtes von Neipperg Chateau D´Aiguilhe 2015 Castillon Bordeaux 0,75l		36 €
---	--	------

Essensio Club Burger	Bergisch Beef Brioche Bun Tomate Gurke	
	Bergkäse krosser Speck Pommes frites	15 €

Verzehrempfehlung: Sollte nach Abholung innerhalb 15 Minuten gegessen werden.

Desserts:

Bergische Waffel	eingelegte Sauerkirschen Vanillemousse Minze	9 €
Pflaumen Creme Brûlée	Pflaumen- Beerensalat Minze	9 €

Wir bieten auch gekühltes Füschen Alt, König Pils und Proviant Limonade in 0,33l 2 €
 Gerne informieren wir über allergene Zutaten in unseren Speisen. Alle Weine enthalten Sulfite.
 Alle Preise sind in Euro und Abholpreise inkl. MwSt.