

E M P F E H L U N G
D I E W I R I H N E N
A N S H E R Z
L E G E N . .

**CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI PERSONEN
450 G**

Um das Jahr 1820 vom Koch des französischen Diplomaten Francois-René de Chateaubriand in London zum ersten Mal serviert, hat sich dieses Gericht in das Herz aller Gourmets geschlichen und wird in den besten Speisesälen des Kontinents aufgetischt-also auch bei uns.

**Gemüse der Saison | Kartoffelkrapfen | Radieschen Salat
Dazu reichen wir wahlweise
Sauce Bernaise | Rotweinjus | Peffersauce
99€**

OCHSENSTEAK

**Pfeffer-Sauce
Wurzelgemüse | Kartoffelgratin
35€**

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskerne & Öl

11€

DAZU

gebratene Riesengarnelen

9€

SYLTER FISCHSUPPE

Sylt ist nicht gerade um die Ecke, aber doch wegen der vielen Sauerländer Unternehmer, die auf der Insel einen Sehnsuchtsort gefunden haben, auf subtile Art mit dem Sauerland verbunden. Auch weil der Verfasser dieser Zeilen beinahe ein Jahrzehnt dort gelebt und gearbeitet hat ... und die Hausherrin kennengelernt hat. Mit dieser Suppe.

Fischfilets | Wurzelgemüse | Brotchip | Sauce Rouille

16€

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM WEIDERIND

Ein Klassiker der italienischen Küche mit unseren Interpretationen "La deutsche Vita".

Rapunzel | Bergkäse | Sherry-Limonen-Mayonnaise
21€

SAUERLÄNDER BACHFORELLEN CHEVICE

Scharf-aromatisch und trotzdem regional.

Dill | Rucola | Gemüse-Knusper
18€

BLATTSALATE DER SAISON

Was erst mal langweilig und generisch klingt, bekommt durch Apfelessig einen cremig-erfrischenden Geschmack. Von den frischen und knackigen Salaten einmal zu schweigen.

8,50€

HAUPTGERICHTE

BACHFORELLENFILETS

Die Bachforelle ist ein zu den Salmoniden zählender Raubfisch.
Lebt in klaren, kühlen und sauerstoffreichen Bächen und Flüssen sowie in Bergseen.

Fenchel & Chicorée | Orange | Kartoffel | Beurre blanc
29€

NORDSEE SEEZUNGE

Im Mittelalter war die Seezunge ein Alltagsfisch. In seiner Einfachheit ein pures und elegantes Geschmackserlebnis. Genuss an einem großartigen Tag.

Blattspinat | Gurkensalat | Risolée Kartoffeln | zerlassene Butter
50€

WIENER SCHNITZEL IM ORIGINAL

Des Deutschen absoluter Liebling. Ursprünglich über Umwege von Byzanz durch Italien und natürlich schlussendlich aus Österreich in die Herzen der Deutschen plattierte-äh, paniert.

Kartoffelsalat | grüner Salat | Kapern | Anchovi | Zitrone
29€

SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN - DAS HEIMISCHE ORIGINAL

Bleiben wir beim Schnitzel. Das Krüstchen ist der Wirtshaus-Klassiker schlechthin. Eine tolle Kombination aus knusprigem Roggenbrot, saftigem Schnitzel und cremigem Ei. Einfach TOP.

Schnitzel vom Bioschwein | Roggenbrot | Spiegelei | Pilzrahm | grüner Salat
23€

PERLGRAUPEN-RISOTTO

Unsere fein-rustikale Antwort auf das typisch italienische Reisgericht. Die herzhaften, leicht nussigen Perlgraupen kochen wir zu einem, "klassischen" Risotto.

Steinpilz-Creme | Kürbis | Bärlauch
26€

HIRSCHMEDAILLONS

Im Sauerland haben wir das unglaubliche Glück, an der Quelle für frisches Wildfleisch zu sitzen. Jeder, der sagt, er möge kein Wild, hat es noch nicht bei uns gegessen. Gesünder und frischer geht es nicht.
Wir feiern dieses Gericht.

Rücken unter der Haselnusskruste | Kartoffel | Apfel-Wirsing
Wacholder-Jus
36€

DESSERT

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE

Wenn man den Hausherren fragen würde, ob er sich ein Leben ohne Käse vorstellen kann, bekäme man ein energisches Kopfschütteln als Antwort. Unseren Käse beziehen wir vom Käsehandel und Affineur "Waltmann" in Erlangen. Eigentlich kann dieses Gericht auch bei den Hauptgängen stehen, denn oft braucht es abends nicht viel mehr...

Hausgemachtes Brot | Feigensenf | Trockenfrüchte
17€

KROKANT-PARFAIT

Das Parfait zählt zu den klassischen Desserts. Ein Parfait ist eine halbgefrorene, cremige Nachspeise, ähnlich wie Eis, aber dichter und samtiger im Geschmack. Wir geben noch karamellisierte Macadamia-Nüsse dazu und flambieren das Parfait vor dem Servieren mit Rohrzucker. Cremig und zugleich sehr köstlich.

Früchte | Waldmeister-Espuma
12€

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

Zu dem Gericht ist nichts mehr zu sagen. Eine schokoladige Wohltat, die den Genießer umarmt, wie eine warme Decke an einem verregneten Tag...

Zimteis | Apfel-Vanille-Confit
15€

CRÈME BRÛLÉE DER Klassiker!

Zwetschgenröster
11€

EIS

VANILLE

SCHOKOLADE

ZIMTEIS

ERDBEERE

CASSIS

ZITRONE

4€ je Kugel