

## Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2010

### Vorspeisen



Bergische Tapas (Geräucherter Matjes mit roten Zwiebeln, Mini-Kottenbutter, Reibekuchen und Rübenkraut. Dazu ein „bergischer Düvel“)	6,90
Kölsche Tapas (Rinder-Tatar-Happen, Mini Halve-Hahn, Himmel & Äad, Kölner-Senfrahmsuppe, dazu ein „Stößchen“ Kölsch)	8,90
Mediterraner Vorspeisenteller mit eingelegtem Schafskäse, feuriger Chorizo und Aioli	8,90
Getrüffeltes Staudenselleriemousse mit Löwenzahnsalat und gebackener Petersilie	9,90
Kalbscarpaccio "Cipriani" mit Senfcreme, gehobeltem Parmesan und Rauke	10,90
Vollwertsalat mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen, Sprossen, Kernen und Himbeervinaigrette	11,90
Toskanischer Brotsalat mit gebratenem, gefüllten Calamaretti	11,90
Gefüllte Sardinenfilets im Parmaschinkenmantel mit Kartoffel-Pestosalat und zweierlei Pesto	11,90
Variation vom Matjes mit Pumpnickelmousse, Frühlingssalaten und Kräuterschmand	11,90
Salat mit ausgelöster Wachtel, jungen Spinatblättern und Pey-Linsen	11,90
Spargeltrilogie aus mariniertem Spargel, Spargelmousse und Crème Brûlée vom Spargel	11,90
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelplätzchen, Honig-Senf-Dillsauce und buntem Salat	12,40
Roastbeefröllchen mit pikantem asiatischem Gemüse gefüllt, dazu Frühlingssalate und Mangochutney	12,90
Tranchen von der gebratenen Entenbrust mit Feldsalat, Portweifeigen und Apfelchutney	12,90
Großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und gebratenen Rumpsteakstreifen	12,90

Scheiben vom gefüllten Kaninchenrücken mit zweierlei Spargelmousse und Honig-Lavendelvinaigrette 12,90

Gebratene Riesengarnelen mit grünem Spargelsalat und Limettenvinaigrette 12,90

Variation von der Rauchforelle mit Meerrettichbrot und marinierten Berglinsen 13,40

Hausgeräucherte Entenbrustscheiben mit Calvados-Apfelspalten und Rapunzelspitzen 13,40

Gebratene Lammfilets mit Avocadosalat und Ziegenquarkravioli 13,90

Gebratene Jakobsmuscheln mit Paprika-Ricottakäsestrudel und Wildkräutersalat 13,90

Bretonische Hummerterrine mit Tomatensauce, kleinem Kräutersalat und Estragonvinaigrette 16,90

### Suppen

Essenz von der Ochsenbrust mit frischen Markklößchen und feinem Wurzelgemüse 6,90

Kräuterschaumsüppchen mit Topfenklößchen 7,90

Kölner Senfrahmsuppe mit gepökelten Zanderstreifen 7,90

Asiatische Kokoscremesuppe mit Zitronengras und marinierten Scampis 8,90

Bärlauch-Kartoffelsüppchen mit gebratener Kottenwurst 8,90


Erbsen-Minzcremesüppchen mit Lachstatar 8,90

Spargelcremesüppchen mit Büsumer Krabben 9,90

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumespuma 9,90

Bouillabaisse mit Croûtons und Aioli 9,90

## Pasta – Riso



Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Blattspinat und Limonen-Safransauce	13,90
Spargelravioli mit krossem Kantenschinken und Estragon-Tomatensauce	14,90
Parpadelle mit geschmortem Kalbsbackenragout und gebackenem Sellerie	14,90
Hausgemachte Ochschwanzravioli mit glacierten Navetten und Rotweinjus	16,90
Brunnenkresserisotto mit Flusskrebsen und Hummerschaum	16,90
Tagliatelle mit Rucola, bergischem Walnussöl und gebratenen Rinderfiletstreifen	17,90
Bärlauchtagliatelle mit Pinienkernen und gebratenen Rumpsteakstreifen	17,90
Steinpilzrisotto mit gebratenen Scampis, Artischocken und schwarzem Trüffel	19,90

## Hauptgänge (vegetarisch)

Fettuchini mit Feldsalatpesto und gehobeltem Peccorino	10,90
Spinat-Ricottacrespelle mit Schnittlauchsauce und gehobeltem Parmesan	12,90
Frische Schwarzwurzeln mit Sauce Hollandaise und gehackten Walnüssen	12,90
Gefüllte Artischockenherzen mit Oliven, Ziegenfrischkäse und Brätlingen	12,90
Hausgemachte Radiccio-Ricottaravioli mit Balsamico-Sabayone	13,90
Hausgemachte Roquefortravioli mit Frühlingslauchgemüse und Calvadossauce	13,90

## Hauptgänge (Fleisch)

### Basics

Bergischer Krustenbraten mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	11,90
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	12,90
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kartoffelplätzchen und buntem Gemüse	13,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, buntem Salat und Sauce Bernaise	17,90

### Specials

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Pinienkernen, schwarzem Trüffel, dazu geschmorter Kapernspitzkohl und Kartoffelgratin	18,90
Schweinefiletmedaillons mit buntem Spargelcrepe und Estragonschaum	18,90
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Apfel-Staudenselleriegemüse und Kartoffel-Lauchpüree	18,90
Barbarie Entenbrust mit asiatischem Wokgemüse, Basmatireis und Orangen-Ingwerjus	18,90
Kurz gebratene Rinderfiletfrikadellen mit getrüffeltem Kartoffel-Kohlrabigemüse und Frühlingslauch	18,90
Geschmorte Kaninchenkeule auf toskanische Art mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rosmarinkartoffeln	18,90
Saltimbocca alla Romana (Kalb) mit gratinierten Polentatalern, krossem Parmaschinken und frischem Gemüse der Saison	18,90
Gratiniertes Argentinisches Rumpsteak mit Paprikakruste, toskanischem Kartoffeltörtchen und Flagolets-Bohngemüse	19,90
Bergischer Lammrücken mit Schwarzwurzeln und Blumenkohl- Ziegenkäse-Roulade	21,90
Rosa gebratene Kalbstafelspitzscheiben mit geschmortem Kapern-Spitzkohl und Schalotten-Kartoffelpüree	21,90



Gebratenes und Geschmortes vom Kalb auf zweierlei Saucen mit Blattspinat und hausgemachten Schupfnudeln	21,90
Frischlingsrücken im Speckmantel mit getrüffeltem Spitzkohlgemüse, Pommes Douphin und Preiselbeerjus	21,90
In der Brotkruste gebratener Neuseelandlammrücken mit toskanischem Bohngemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinjus	23,90
Scheiben vom geschmorten Grunder Weidelamm mit Wurzelgemüse und Risolé-Kartoffeln	24,90
Rinderfilet mit gebratenen Spargel in Rahm mit Trüffelgnocchi und Frühlingslauch	24,90
Bergisches Kalbsfilet und –ragout auf Birnen, Bohnen, Speck und Morcheln, mit Mandel- Kartoffel- Krokette	26,90
Pochierte Kalbsfiletscheiben mit geschmorten Portweinschalotten, gebratener Gänsestopfleber und Strohkartoffeln	29,90
 <b><u>Hauptgänge (Fisch)</u></b>	
Hummergnocchi mit gebratenen Scampis und grünem Spargel	15,90
Filet von der Dorade-Royal und gebratene Jakobsmuscheln, Ratatouille und Limonen-Kartoffelpüree	16,90
Meeräschenfilet mit Balsamicolinsen und Kartoffel-Lauchpüree	17,90
Kabeljaufilet mit Blattspinat, gebackenen Kartoffeln und Dijon-Senfsauce	18,90
Pochierter Kräutersaibling mit schwarzen Nudeln und geschmorten Kirschtomaten	18,90
Schollenfilet mit Büsumer Krabben, Rote-Beetegemüse und Petersilienkartoffeln	18,90
Zanderfilet "Elsässer Art" mit Sauerkraut, Kartoffelschnee und Rieslingschaum	21,90
Kross gebratener Wolfsbarsch auf Lauch- Ananasgemüse mit Limetten-Safran-Sauce und Oliven- Tomaten-Polenta	21,90

Thunfischsteak mit Ratatouille, Oliven-Kartoffelpüree und zweierlei Pesto 21,90

Piccata vom Steinbutt mit Tomaten-Estragonpolenta und Artischocken 24,40

Ganze gebratene Seezunge "Müllerin" mit weißem Spargel,  
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise Tagespreis

### Dessert

Panna cotta mit frischen Himbeeren 5,90

Honig-Lavendel Cremé brûlée 6,90

Geeister Latte Macchiato mit hausgemachtem weißem Kaffeeis 7,90

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu 7,90

Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarbersalat und Joghurteis 7,90

Weißes Schokoladenmousse mit Macadamiacrunch, Himbeersorbet und Minzpesto 8,90

Ananasstrudel mit Schokoladen-Ingwereis 8,90

Mangofächer mit Passionsfruchtsauce und Zitronensorbet 8,90

Gefüllte Karamellcanneloni mit Orangencreme und Zitrusfrüchtesalat 8,90

Bei den aufgeführten Preisen handelt es sich um a la carte Preise inklusive 19% MwSt..

Bei Auswahl einer Menüfolge gewähren wir unseren Gästen

3% bei einem 2-Gang-Menü,

5% bei einem 3-Gang-Menü,

7% bei einem 4-Gang-Menü oder mehr.

Die aufgeführten Preise sind auf Basis der aktuellen Marktpreise kalkuliert worden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass gerade im Fisch- und Fleischbereich saisonale Schwankungen sich im endgültigen Tagespreis widerspiegeln können. Wir kaufen exklusiv für das von Ihnen ausgesuchte Menü ein, darum möchten wir Sie bitten uns spätestens einen Tag vor Ihrer Veranstaltung die Anzahl der teilnehmenden Gäste verbindlich mitzuteilen. Ansonsten müssen wir Ihnen die Anzahl der ursprünglich angemeldeten Menüs berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren vorherige Fassungen Ihre Gültigkeit.

Stand 04/2010