

Unser kleines Wintermenü

Wildentenconsommé mit hausgemachten
Steinpilzmaultaschen

Variation von der Rauchforelle auf mariniertem Rote
Beetecarpaccio mit Walnussöl und Majorancrostini

Perlhuhnbrust mit violetten Trüffelkartoffelntürmchen
und Schwarzwurzelgemüse

Tonkabohneneis im Baumkuchenmantel mit
eingelegten Gewürzorange filets

39,90 €

Geme servieren wir Ihnen unser Wintermenü auch inklusive
drei Gläser begleitendem Wein.

49,90 € p.P.

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Unsere Speisekarte:

Suppen

Wir bieten Ihnen unsere Suppen & Vorspeisen auf Wunsch gerne auch als kleine Portionen an!

Kohlrabicremésuppe mit gebratener Kottenwurst

8,90 €

Karotten-Ingwercremésuppe mit frischen Flusskrebse

8,90 €

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Vollwertsalat mit Sprossen, Kernen, Ziegenfrischkäse
und karamellisierten Walnüssen

11,90 €

Kalbescarpaccio „Cipriani“ mit Senfcremé, Rucola und gehobeltem Parmesan

12,90 €

Scheiben und Tatar vom Norwegischem Räucherlachs mit buntem Salat
und frischen Kartoffelplätzchen

12,90 €

Großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und
gebratenen Rumpsteakstreifen

13,90 €

Gebratene Scampis auf getrüffeltem Kohlrabiscarpaccio

13,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln mit asiatischem Glasnudelsalat und pikantem Mangochutney

14,90 €

Vorspeisenteller „Der Grund... ein Genießer zu werden“

15,90 €

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Hauptgerichte vegetarisch

Gratinierte Auberginenlasagne mit hausgemachten Basilikumgnocchi
und buntem Salat

13,90 €

Original schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und winterlichem Salat

13,90 €

Tagliatelle mit bergischem Walnussöl, Edelpilzen und getrockneten Tomaten

13,90 €

Bergische Köstlichkeiten

Gebratene Blutwurst mit Balsamicolinsen und hausgemachten Schupfnudeln

9,90 €

Grunder Krüstchen mit geschmorten Zwiebeln, hausgebackenem Brot
Spiegelei und buntem Salat

13,90 €

„Kott on bleu“ - Gefülltes Schweinelendenschnitzel mit Kottenwurst und bergischem Käse,
dazu „Dicke Bohnen“ und Bratkartoffeln

16,90 €

Hauptgerichte Fisch

Edelfischteller mit Blattspinat, gebackenen Kartoffeln und
Dijon-Senfsauce

19,90 €

Kross gebratene Forellenfilets mit glacierten Zuckerschoten
und hausgemachten Pinienkerngnocchi

19,90 €

Red Snapperfilet mit Ratatouille,
Basilikum-Polentapüree und zweierlei Pesto

21,90 €

Kurz gebratenes Schwertfischfilet mit grünem Spargel und Estragonrisotto

21,90 €

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Hauptgerichte Fleisch

Rosa gebratene Lammhüfte mit Bohnengemüse und Thymiankartoffeln
18,90 €

Hirschnitzel mit Haselnusspanade mit krossen Bratkartoffeln
und buntem Salat
18,90 €

Krosse Milchkalbsleberscheiben mit Apfel-Staudenselleriegemüse,
Kartoffelpüree und Balsamicojus
19,90 €

Wildgulasch mit geschmorten Rosenkohlblättern und Haselnusspätzle
19,90 €

Argentinisches Rumpsteak mit geschmortem Kapern-Spitzkohl
und Pommes Dauphine
24,90 €

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Edelpilzen, Kartoffelgratin und Rotweinjus
26,90 €

Hirschrückenmedaillons aus Eifler Jagd mit Rahmwirsing,
Haselnussblinies und Johannisbeerjus
29,90 €

Dessert

Vanille Crème brûlée
6,90 €

Karamellierter Heidelbeerpfannkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis
8,90 €

Gefüllte Karamellcannelloni mit lauwarmen Zwetschgenröstern und dunklem Schokoladenmousse
8,90 €

Französische Rohmilchkäsevariation mit Trauben und hausgebackenem Brot
8,90 €

Dessertvariation „Der Grund ... ein Genießer zu werden“
9,90 €

UNSERE VERANSTALTUNGSTIPPS AB FEBRUAR 2012

DI | 14.02.2012 | ab 18.00 Uhr

ROMANTISCHE VALENTINSMENÜS

Wir kreieren für Sie und Ihre Liebste oder Ihren Liebsten ein romantisches 3-Gang-Candlelightdinner inkl. herzlicher Überraschungen **ab 21,90 € p.P.**

22.02.2012 bis 06.04.2012

SCHLEMMEN FÜR REMSCHEID

Sich selbst etwas Gutes tun und anderen helfen – das ist das Ziel. Zwölf Küchenchefs aus Remscheid haben sich zusammengefunden und servieren ganz besondere Menüs. Von jedem verkauften Menü werden 5 Euro an den Förderverein Möhrchen gespendet. „Möhrchen“ setzt sich dafür ein, dass hilfsbedürftige Schulkinder in den Remscheider Grundschulen ein gesundes und warmes Mittagessen bekommen.

FR | 16.03.2012 und SA | 17.03.2012 | ab 18.00 Uhr

4-GANG-WHISKEYDINNER MIT MIKE, BRICK-HOUSE - SAXO-BAR

4 köstliche Gänge aus unserer Küche, dazu Whiskey von Mike gepaart mit Anekdoten, Wissen & einem tollen Tasting.
79,00 € p.P. für 4-Gang-Menü und 7 Whiskeys

FR | 30.03.2012 | ab 19.00 Uhr

KULINARISCHE WELTREISE IN 10 GÄNGEN

Genießen Sie in lockerer Atmosphäre ein 10-Gang-Menü quer durch die Küchen dieser Welt. Auf besondere Vorlieben nehmen wir selbstverständlich gerne Rücksicht, bitte teilen Sie uns diese nur im Vorfeld mit.

49,00 € p.P. für das 10-Gang-Menü

SO | 01.04.2012 | ab 11.00 Uhr

KINDERBRUNCH MIT VIOLETTAS PUPPENBÜHNE

„Das Ostergeschenk der Prinzessin“ ist das Theaterstück des Tages. Unser köstliches Brunchbüfett verwöhnt den Gaumen dazu. Bitte frühzeitig reservieren, Karten sind ausschließlich über den Vorverkauf zu erwerben.

Erwachsene 17,90 € p.P., Kinder zahlen pro Lebensjahr 1,- €.

OSTERN 2012

KARFREITAG | 06.04.2012 Servieren wir ein köstliches 3-Gang-Fischmenü für **21,90 €**.

OSTERSONNTAG | 08.04.2012 Verwöhnen wir unsere Gäste mit festlichen Ostermenüs.

OSTERMONTAG | 09.04.2012 Verwöhnen wir unsere Gäste mit familienfreundlichen Ostermenüs.

MI | 18.04.2012

DER GENUSSBUS

Drei liebe Kollegen und wir chauffieren Sie mit dem Oldi-Bus quer durch die Stadt und servieren ein exklusives 4-Gang-Menü in 4 unterschiedlichen Restaurants an einem Abend.

79,00 € p.P. inkl. Aperitif und begleitendem Wein

SA | 05.05.2012 | ab 10.00 Uhr

KOCHKURS „SPARGEL FÜR ANSPRUCHSVOLLE GENIESSER“

Kochen, Lernen und Spaß haben – zusammen mit unserem Küchenchef Christian Jablonski. Max. 8 Teilnehmer kochen unter Anleitung ein 4-Gang Menü. Stoßen Sie mit uns auf das gelungene Menü an und genießen es ab 14.00 Uhr – auf Wunsch mit von Ihnen geladenen Gästen – bei uns im Kaminzimmer.

99,- € für Kochkursteilnehmer inkl. Getränke, 49,- € für Gäste inkl. Getränke.

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.