

Romantik-Menü

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Curry und Kokos



Gebratener Zander auf Champagnerkraut mit Rieslingschaum,
Trauben, Speck und Kartoffelpüree

oder

Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce mit Maronen,
Apfelrotkohl und Schupfnudeln



Hausgemachtes Mandelparfait mit marinierten Zwetschgen

38,00 Euro

„Unsere Freiland-Gänse“

(nur auf Vorbestellung)

Ganze Gans

Eine ganze Gans kann für 4 Personen
in zwei Hauptgängen („Gans satt“)
oder für 6 Personen in einem Gang serviert werden.

Als Beilagen reichen wir
hausgemachtem Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelklößen

245,00 Euro

Gänse-Klassiker

Eine Portion von „unserer ofenfrischen Bergische Freilandgans“
- im Ganzen gebraten -
mit hausgemachtem Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelklößen

42,50 Euro

Dazu empfiehlt Hans-Jörgen Mangold:

2010er Señorío de SARIA
Navarra - Rioja D.O.C. - Reserva

44,00



Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Curry und Kokos	7,50
Gänseessenz mit Gänse-Ravioli und Gemüseperlen	10,50

Vorspeisen

Salat »Milchborntal« mit Birne, Waldhonig und Nusskernen	12,00
Birnen-Carpaccio mit Orangen-Pfeffermarinade auf warmem Ziegenkäse	14,00
Wildterriner mit herbstlichem Blattsalat und Sauce Cumberland	16,50
Junger Feldsalat mit Walnuss, Bratapfel-Chutney und Bergischem Rehschinken	16,50
Medaillons vom hausgebeiztem Fjordlachs mit Wildkräutersalat und „unserer“ Senf-Honig-Dill-Soße	16,50
Herbstliche Blattsalate mit Kräutervinaigrette und kross gebratenem Doradenfilet	17,50

Zwischengerichte

Pilzravioli auf Blattspinat mit Kräuterschaum	13,50
	als Hauptgang 19,00
Gebratene Gambas auf Pernod-Risotto mit Safranschaum	18,50

Hauptgerichte

Gebratener Zander auf Champagnerkraut mit Rieslingschaum, Trauben, Speck und Kartoffelpüree	23,50
Königsbrasse auf Fenchel-Paprikafondue mit Kartoffelstampf	26,50
Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce mit Maronen, Apfelrotkohl und Schupfnudeln	24,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Feldsalat	25,00
Rumpsteak »grain fed« mit Kräuterbutter, feinen Bohnen und Kartoffelgratin	28,50
Bergischen Rehrücken mit Preiselbeerjus, Rosenkohlblättern Petersilienwurzelcreme und Schupfnudeln	34,50

