

MENÜ

Wupperfahrt

Vitello Tonnato

Rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischtatar und Kapern

Tomatisierte Artischockencremé
mit Fetaravioli

Rosa gebratene Lammhüfte
mit mediterran gefüllter Paprika und Fregola
oder

Seeteufel

mit grünem Spargel und Süßkartoffelpüree

Variation von Rhabarber und Frischkäse

3-Gang-Menü mit Suppe | 44,00 € pro Person
3-Gang-Menü mit Vorspeise | 48,00 € pro Person
4-Gang-Menü | 56,00 € pro Person

SPARGEL

Spargelhof Feiser

Zweierlei Spargelsalat

mit Wachtelei und Wildkräutern

€ 14,50

Crème vom Spargel

€ 6,50

Bandnudeln mit gebratenem Spargel,
getrockneten Tomaten und Ziegenkäse

klein € 12,00

groß € 18,00

Portion Stangenspargel

mit kleinen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

€ 18,00

Wahlweise mit:

- Zander € 20,50
- Kalbsschnitzel € 24,50
- Rumpsteak € 25,50
- Rohem & gekochtem Schinken € 19,50

À LA CARTE

Fleischgenuss

Wipperaue Burger

180g Fleisch vom Jungbullen mit Gouda, Senfcrème, Preiselbeerketchup, Krautsalat, Kopfsalat, Gurke und Tomate, dazu als Beilage zur Wahl:
Pommes frites oder Süßkartoffelpommes
€ 16,50

Geschmorte Ochsenbacke

mit Kräuterseitlingen, Rahmwirsing und Kartoffelstampf
€ 17,50

Gebratene Spitzen vom Rinderfilet

in Waldpilzrahm mit Bandnudeln
€ 22,50

Argentinisches Rind

Rumpsteak 250g	€ 19,50
Entrecôte 250g	€ 22,50
Rinderfilet 250g	€ 26,50

Inklusive einer Sauce zur Wahl

Rotweinjus, Waldpilzrahm, Kräuterbutter

Beilagen zur Wahl

Pommes frites, Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln, gebratenes Gemüse, Blattspinat, Wildkräutersalat
je € 4,50

À LA CARTE

Rheinisch-Bergisches

Warmes, gebackenes Landbrot
mit Kottenwurst und roten Zwiebeln

€ 10,00

oder

mit geräuchertem Lachs und Honig-Senfsauce

€ 13,00

Hausgemachte Rievkooche - Bergische Reibekuchen

mit Apfelmus und Rübenkraut	€ 12,00
mit Lachs und Schnittlauchcrème	€ 14,00
mit Rindertatar und Meerrettich	€ 16,00

À LA CARTE

Feine Gammenschmeichler

Vitello Tonnato

Rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischtatar und Kapern

€ 16,50

Gemischter Blattsalat

mit Gurken, Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und eingelegten Feigen

Groß € 12,50 | Klein € 8,50

Suppen

Rote Bete Essenz

mit kleiner Rindermaultasche

€ 8,00

Tomatisierte Artischockencremé

mit Fetaravioli

€ 8,00

À LA CARTE

Für große Genießer

FLEISCH

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffelsalat, Kopfsalat, Schmandgurken, Zitrone und Preiselbeeren

€ 24,00

Maishähnchenbrust

mit Cranberrys, Minimais, Kräuterseitlingen und violetten Kartoffeln

€24,50

Rosa gebratene Lammhüfte

mit mediterran gefüllter Paprika und Fregola

€ 27,00

À LA CARTE

Für große Genießer

FISCH

Auf der Haut gebratener Zander

mit Senfsauce, Blattspinat und Zitronen-Kartoffelstampf

€ 22,00

Seeteufel

mit grünem Spargel und Süßkartoffelpüree

€ 27,00

VEGETARISCH

Safranrisotto

mit Pak Choi und Gemüsechips

Groß € 18,00 | Klein € 14,00

À LA CARTE

Für Süßmäulchen

Auswahl an Sorbets

Himbeere, Limette-Basilikum, Mango-Passionsfrucht

oder

Eis

Vanille, Zartbitterschokolade, Walnuss
je Kugel € 2,50

Variation von Rhabarber und Frischkäse

€ 10,00

Vanille Creme Brûlée

mit Eierlikörsahne und Himbeersorbet

€ 10,00

Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Kuchen- und Eiskarte.
Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.