

À LA CARTE

Fleischgenuss

Wipperaue Burger

180g Fleisch vom Jungbullen mit Gouda, Senfcrème, Preiselbeerketchup, Krautsalat, Kopfsalat, Gurke und Tomate mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes zur Wahl

€ 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 200g € 25,50

Inklusiv 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-Bergisch

Warmes, gebackenes Landbrot

mit

Kottenwurst und roten Zwiebeln

€ 10,00

oder

Käse vom Bauernhof Gut Hohenscheid

mit konfierten Kirschtomaten

€ 12,00

oder

Geräucherte Forelle mit Honig-Senfsauce

€ 13,00

Hausgemachte Rievkooche - Bergische Reibekuchen

mit Apfelmus und Rübenkraut € 12,00

mit Lachs und Schnittlauchcreme € 14,00

mit Rindertatar und Meerrettich € 16,00

À LA CARTE

Feine Gaumenschmeichler

Rücken vom Wildschwein rosa gebraten

mit zweierlei von Sellerie und Quitte

€ 14,50

Geräucherte Tranche und Tatar

von der norwegischen Fjordforelle

mit Rote Bete Salat und eingelegtem Rettich

€ 15,50

Gemischter Blattsalat

mit Gurken, Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und eingelegten Feigen

€ 12,50 Klein € 8,50

Suppen

Rote Bete Essenz

mit kleinen Rindermaultaschen

€ 8,00

Kürbiscrème

mit Kürbiskernen und Öl

€ 8,00

À LA CARTE

Für große Genießer

FLEISCH

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffelsalat, Kopfsalat, Schmandgurken,
Zitrone und Preiselbeeren

€ 24,00

Brust von der Barbarie-Ente

mit Orangenjus, Rosenkohl und Kürbispüree

€ 26,00

Kotelette vom neuseeländischen Hirsch

mit Wacholderrahm, Schwarzwurzeln

und Stielmus

€ 28,00

À LA CARTE

Für große Genießer

FISCH

Auf der Haut gebratener Zander

mit Senfsauce, Blattspinat
und Zitronen-Kartoffelstampf

€ 22,00

Filet vom isländischen Rotbarsch

mit Safransauce, wildem Brokkoli
und schwarzem Reis aus dem Piemont

€ 28,00

VEGETARISCH

Mit Kürbis gefüllt Gnocchi

und gebratenen Kräuterseitlingen

Groß € 19,00 | 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

Crumble vom Elstar Apfel und Rumrosinen

mit Vanilleeis und Zimtschaum

€ 8,50

Schokolademoussewürfel

mit Walnussgebäck und Preiselbeersorbet

€ 10,00

Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Kuchen- und Eiskarte.
Sie können diese gerne bei unserem Servicepersonal erfragen.

KÄSE

Raclette

Von Vacherin Mont'dOr und Kartoffeln mit Rotweinbirne

€ 8,50