

# Heimat & Leidenschaft

---

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen was man isst & trinkt!  
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität, saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten. Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen unsere Küche zu dem was sie ist!

**Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!**

## Vorspeisen

---

**Rindstatar von der Allgäuer Färsé „selection vinzenzmurr“** 16  
„Klassisch angemacht“  
Allgäuer Färsenfleisch von Münchens Metzger „vinzenzmurr“ mit allem was dazu gehört!

**Sot l'y laisse vom Kanninchen** 16  
Deichkäseschaum | Spargelragout | Sprockhöveler Landei  
Spargel vom Hof Schulte-Scherlebeck mit Backenholzer Deichkäse 24 Monate & Landei von Burggräfe.

**Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel** 10  
Grafschaffter Rübenessigjus | Zwiebelkruste | Linsen-Gemüse  
Das Juvenilferkel vom Hof Lindenbaum lebt stressfrei uns so wie man es sich auf einem Bilderbuch-Bauernhof vorstellt. Ausschließlich mit Muttermilch ernährt, darf es sich echtes Milchferkel nennen.

**Scheiben vom Rosa Kalbstafelspitz** 12  
Frühlingskräutermayonnaise | Salatspitzen  
Rosa gegarter Tafelspitz vom Peters Farm Milchkalb mit Frühlingsalat.

**Eifeler Rauchlachs** 16  
Spargelsalat | Avocado | Radieschen  
Spargel vom Hof Schulte-Scherlebeck mit Rauchlachs aus Sions Eifeler Räucherei.

**Frühlings-Salat „15 Zutaten“** °vegetarisch 9  
Unsere Auswahl an saisonalen Salaten mit wechselnden Zutaten & Joghurt-Dressing

...mit Nordseekrabben 16

...mit Büffelmozzarella & Bärlauchpesto 12

## Suppen

---

**Spargelcrèmesuppe** °vegetarisch 8  
Geröstetes Pistazienöl  
Leichtes Spargelrahmsüppchen vom Scherlebecker Spargel.

**Hühner-Bouillon vom Französischen Freilandhuhn „Label Rouge“** 9  
Frühlingsgemüse  
Von unserem französischen Händler aus dem Elsass. Denn mal ehrlich, in Frankreich gibt es das beste Geflügel!

## Vegetarisches

---

**Bärlauch-Risotto** 16  
Spargel | Deichkäse | Weisser Tomatenschaum  
...als warmes Zwischengericht/Vorspeise 10

**Wilder Blumenkohl** 18  
Humus | Geröstetes Pistazienöl | Rhabarber  
Inspiziert nach unserer Reise durch Arabien.

---

## Aus unserem Reifeschrank

### „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung

<b>Rip Eye</b>	300g	39
	500g	63
<b>Rinder-Filet</b>	200g	36
	300g	48

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites,  
Pfeffermelange von Ingo Holland & geräuchertes Maldon Meersalz

+ Gebratene Pilze	5.50	+ Salat	3.50
+ Pfefferrahmsauce	3.50	+ Kräuterbutter	2.50
+ Sauce Bèarnaise	3.50	+ Zwiebelmarmelade	3.50

---

## Ab 2 Personen

### Bürgermeisterstück vom „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien aus dem Big Green Egg Smoker

Frühlingsalat

\*\*\*

Tranchiertes Bürgermeisterstück

Bohnen-Gemüse | Zwiebelmarmelade | Sauce Bèarnaise | Bratkartoffeln

56 für Zwei

---

## Fisch

### Gebratenes Mittelstück vom Kabeljaurücken 23

Senfsauce | Kartoffel-Gurken-Salat

Auf der Haut gebratenes Mittelstück (Loin) vom Kabeljau aus dem Norden. Festes weißes Fleisch & sehr aromatisch.

### Filet vom Wildfang Zander 29

Birne, Bohne & Speck | Meerrettich | Kartoffelnocken

Große geangelte Zander von mindestens 5kg aus Niederländischen Flüssen & Seen.

### Klassische Bouillabaisse

Edelfische | Sauce Rouille

Wie Gott in Frankreich...Klassisch gekochte südfranzösische Bouillabaisse mit viel drin!

...als Vorspeise	17
...als Hauptgang	28

Gerne servieren wir unsere Bouillabaisse auch ab 4 Personen  
in der großen Staub-Cocotte am Tisch

## Fleisch

---

- Königsberger Klopse vom Kalb** 19  
Rote Bete Salat | Eingelegte Zitronen-Zesten | Kartoffelpüree  
Hausgemachte Königsberger aus reinem Kalbfleisch mit Kapernvelouté, Zunge & Bries!
- Original Wiener Schnitzel** 23  
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren  
Der Klassiker. Hauchdünn geklopft & in Butterschmalz gebraten.
- Sauerbraten von der Kalbsbacke** 24  
Spitzkohl | Pumpernickelsoufflé | Gewürzäpfel | eingelegte Zwiebel  
Spitzkohl & Pumpernickel – unsere Reminiszenz an die regional-westfälische Küche, neu interpretiert!
- Brust und Keule vom „Label Rouge“ Hähnchen** 22  
Tom Kha Gai Sud | Frühlingsgemüse | Jasminreis  
Maishuhn aus der Dombes „Label Rouge“ mit Kokosmilch, Galgant, Ingwer & Zitronengras.

---

## Spargel vom Hof Schulte-Scherlebeck

Der Hof Schulte-Scherlebeck liegt inmitten einer herrlichen Naturlandschaft in Herten am Rande des nördlichen Ruhrgebiets. Er wurde bereits im 13. Jahrhundert das erste Mal in der Sebastianus-Gilde Herten erwähnt und befindet sich seither im Familienbesitz. Ackerbau, Viehzucht und Weidewirtschaft waren und sind die Grundlagen des Hofes.

### Bund Scherlebecker Stangenspargel

Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Nussbutter  
19

- ...mit kleinem Wiener Schnitzel 29
- ...mit gegrilltem Bürgermeisterstück vom Canadian Heritage Beef 30
- ...mit zweierlei Schinken (Südtiroler Speck & Duroc Schinken) 26
- ...mit gebratenem Label Rouge Lachs 32
- ...mit Königsberger Klopse vom Kalb 25

## Desserts

---

- Mousse von der Valrhona Schokolade** 8  
70% Valrhona Guanaja Schokolade
- Holunderblüten Crème-brûlée mit Limonensorbet** 8  
Der Frühling als Crème brûlée...
- Gratin von Zitrusfrüchten mit Kokos-Ingwer-Eis** 9  
Verschiedene Zitrusfrüchte mit Limettenbiscuit & Topfen gratiniert. Dazu hausgemachtes Kokos Ingwer-Eis.
- Mascarpone-Törtchen** 8  
Erdbeer-Sorbet | Rhabarber-Kompott  
Mascarponecrème mit hausgemachtem Sorbet und eingemachtem Rhabarber.
- Gurkensorbet mit Gin Tonic – Schaum & eingelegter Zitronenzeste** 6  
Der Bar-Klassiker als kleine Dessert-Erfrischung
- Nocke hausgemachtes Crème-Eis oder Sorbet** 4  
Der Service nennt Ihnen gerne die aktuellen Sorten
- Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen** p.P. 10  
Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!

## Leidenschaft

---

Kleine feine Speisen als Vorspeisen-/Zwischengangportionen,  
oder auch als Menu zu genießen.

### **Hiramassa Kingfish**

Ayran | Confierte Kumquats | Paspierre | Korianderwurzel  
14

### **Spargel „Primavera“**

Gesammelte Wildkräuter | Büffelmozzarella  
12

### **Morcheln**

Brennessel | Kalb | Lardo  
16

### **Seeteufel**

Bullot - Muschel - Süppchen | Fregola Sarda | Meerresfrüchte  
18

### **Feines vom Juvenilferkel**

Wilder Blumenkohl | Olive | Chorizo-Öl | Parmesan  
25

### **Rhabarber**

Sauerklee | Nougat | Joghurt | Pistazie  
10

Als 4 Gang Menü (inkl. Dessert) frei wählbar € 59  
Jeder weitere Gang +10 €

---

## Spargelmenu ab 2 Personen

### **Spargelcrèmesuppe**

mit geröstetem Pistazienöl

---

### **Bund Scherlebecker Spargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & Kartoffeln**

dazu in der Cocotte serviert

**Bürgermeisterstück vom Australien Heritage Angus Beef**

**Kleine Wiener Schnitzel**

**Gebratenes Maishuhn „Label Rouge“ aus der Dombes**

---

### **Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Mascarpone-Eis**

p.P. € 42

---

Bitte haben Sie Verständnis, dass größere Umbestellungen  
Preisänderungen und evtl. längere Wartezeiten zur Folge haben können!