

# 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

- Crèmiger Burrata** °vegetarisch 14  
Frühlingsgemüse | Mango | Avocado | Knusprige Kichererbsen | Curry-Passionsfrucht
- Eifeler Räucherlachs von Stefan Sion** 16  
Gurkensalat | Kräutersud | Kartoffelvinaigrette | Sumach | Bunte Radieschen
- Bunter Frühlingsalat „15 Zutaten“** °vegan 9  
Kräuter | Kerne | Bärlauchöl | Backensholzer Deichkäse
- Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel** 14  
Malz-Essigjus | Zwiebel-Senfkruste | Garten-Kartoffelsalat
- Scheiben vom Rosa Kalbstafelspitz „Vitello tonato“** 16  
Limonen | Gebackene Kapern | Belgische Kresse | Jordan Olivenöl

## SUPPEN

- Crèmesüppchen vom Scherlebecker Spargel** °vegetarisch 9  
Grüner & Weißer Spargel | Bärlauchöl
- Bouillon vom Perlhuhn aus den Landes** 10  
Sot l'y laisse | Junges Gemüse

## VEGETARISCHES

**Neue Kartoffeln mit Frankfurter Grüne Sauce** 19  
Kräuter | Leinsaat | Sprockhöveler Landei | Butterbrotgewürz | Radieschen | Grünes Gemüse

## FISCH

**Filets von der Maischolle „Finkenwerder Art“** 31  
Nordseekrabben | Mangalitzaspeck | Schmorzwiebelpürée | Kopfsalat in Zitruschmand

**Klassische Bouillabaisse**  
Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille  
**...als Vorspeise** 18  
**...als Hauptgang** 31

## FLEISCH

**200g Rinderfilet „Jacks Creek Black Angus“ vom Holzkohlegrill** 42  
Café de Paris Kruste | Kalbsjus | Bohnen-Cassoulet | Kartoffelgratin

**Original Wiener Schnitzel** 28  
Pommes frites | Kopfsalat in Zitruschmand | Preiselbeeren

**Backhendl´ vom Stubenküken** 24  
Saucenauswahl | Gartenkartoffelsalat

**Klassische Rinderroulade vom Herner Charolais** 26  
Perlzwiebeljus mit Thüringer Senf | Kartoffel-Möhrengemüse

**Schulter und Merguez vom Husumer Deichlamm** 35  
Artischocke | Aubergine | Fregola Sarda | Oliven | Tomaten von Babkus aus Herdecke

### Ab 2 Personen

#### **Bunter Vorspeisensalat**



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

Sauce Béarnaise | Gemüse vom Markt | Pommes frites

72 für 2 Personen

## SPARGEL VOM HOF SCHULTE-SCHERLEBECK

### **Portion Scherlebecker Stangenspargel** <sup>°vegetarisch</sup>

Sauce Hollandaise | Drillinge

21

... mit **Filet von der Schwarzwälder Forelle**

32

... mit **Original Wiener Schnitzelchen vom Kalbsrücken**

35

... mit **Rinderfiletmedaillons von John Stone**

39

... mit **zweierlei Schinken** (Gekochter Duroc & luftgetrockneter Südtiroler Heuschinken)

29

## UNSER WEIN ZUM SPARGEL

### **2020er Gutedel „Kalk & Löss“ Weingut am Klotz - Franz Keller | Baden**

0,2l € 8,- | 0,5l € 20,- | Fl. € 28,-

## HEIMAT-MENU

### **Weisses Mousse von Babkus-Tomaten aus Herdecke**

Wiesenkräuter | Bärlauch



### **Geschmorte Kalbsbacke**

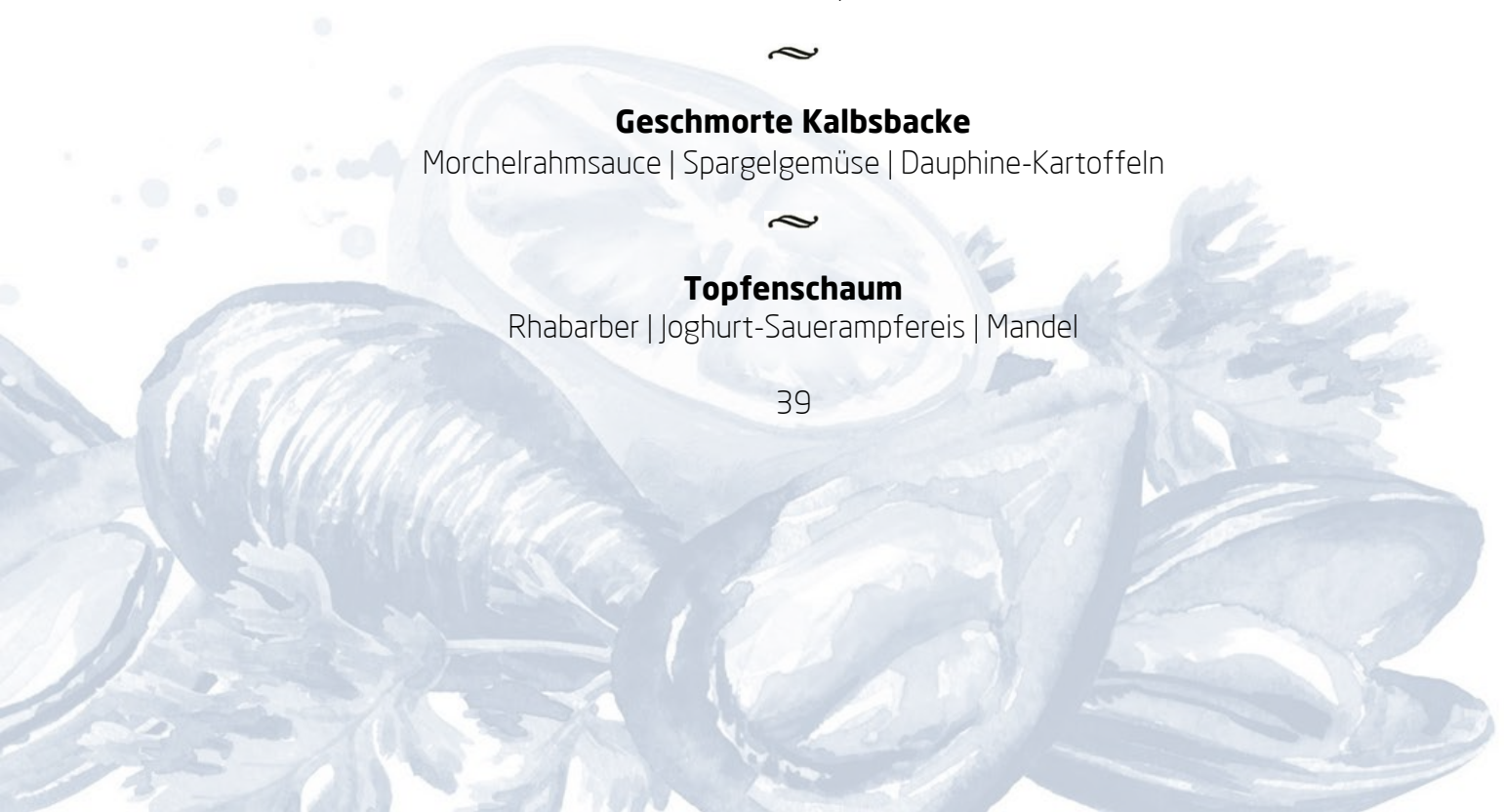
Morchelrahmsauce | Spargelgemüse | Dauphine-Kartoffeln



### **Topfenschaum**

Rhabarber | Joghurt-Sauerampfereis | Mandel

39



## DESSERT

### **Topfenschaum**

Rhabarber | Joghurt-Sauerampfereis | Mandel

12

### **Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade**

10

### **Eierlikörparfait**

Schokoladencremeux | Mandel | Kaffee | Zwergorange

13

### **Waldmeistersüppchen aus dem eigenen Garten**

Mit Crémant aufgegossen | Waldbeerensorbet

10

### **Mascarpone-Eis**

Erdbeere | Geröstetes Pistazien-Eis | Baiser

13

### **Kugel Hausgemachtes Crème-Eis**

Joghurt-Sauerampfer

Mascarpone

Vanille

Schokolade

...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör

4

7

### **Nocke hausgemachtes Sorbet**

Limette

Mango-Passionsfrucht

Ananas-Basilikum

Waldbeere

...mit Sekt aufgegossen

4

8.50

### **Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen**

Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!

p.P.

15

---

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

