

# 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

<b>Eifeler Rauchlachs von Sion</b> Honig-Senfsauce   Reibeküchlein   Salatbouquet	18
<b>Neuer Holländischer Matjes 2022</b> Senfcrème   geflammter Ruhrtaler Schweinebauch   Gartenbohnen ...als Vorspeise ...als Hauptgang mit Bratkartoffeln	16 22
<b>Bunter Tomatensalat</b> °vegetarisch (vegan möglich ohne Tomatenschaum) Weißer Tomatenschaum   Tomatenssigg   Pinienkernöl ...mit Salsicce vom Holzkohlegrill ...mit crèmigem Burrata °vegetarisch ...mit gegrillten Calamaretti	10 19 16 18
<b>Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel</b> Malz-Essigjus   Zwiebel-Senfkruste   Garten-Kartoffelsalat	14
<b>Scheiben vom Rosa Kalbstafelspitz</b> Frankfurter Grüne Sauce   Gebratene Pfifferlinge   Gebackenes Eigelb	16

## SUPPEN

<b>Passiertes Erbsenschaumsüppchen</b> °vegetarisch möglich Gepulte Nordseekrabben   Sauerklee	12
<b>Geschäumte Bouillon von Pfifferlingen &amp; Perlhuhn</b> Kalbsbries   Grünes Gemüse   Bohnen   Buchenpilze ... mit gebratenem Kalbsbries	10

## VEGETARISCHES

Zitronen-Ricotta-Ravioli 21  
Weißer Tomatenschaum | Melone | Olivenkraut | Taggiasca-Oliven

## FISCH

Filet von der „Glen Douglas“ Lachsforelle 32  
Frische Erbsen | Leichter Meerrettichschaum | Sauerampfer

„Pot au feu“ von Muscheln & Edelfischen  
Meeresspargel | Fenchel | Salzzitrone | Artischockenravioli  
...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 | Kartoffel-Gurkensalat

Geschmorte Kalbsbeinscheibe (Osso bucco) vom Peters Farm Kalb 31  
Gremolata-Ravioli | Gemüse aus dem Schmorfond | Artischocke | Salatherz

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

## HEIMAT-MENU

Ab 2 Personen

Vorspeisenvariation serviert in der Stellage

„Unser Vitello tonato“ vom Kalbstafelspitz

Gebackene Kapern | Kräuter | Limone

**Bunter Tomatensalat**

Olivenerde | Jordan-Olivenöl | weißer Tomatenschaum

**Marinierte Salatherzen**

Gremolata | Zitrone | Wildgarnele



**Zweierlei vom Ruhrtaler Landschwein im Kräuter-Heu**

Sommerliches Marktgemüse | Drillinge



**„Diergardts Spaghetti-Eis“**

Weißer Schokolade | Himbeere | alter Balsamico

39 p.P.



## DESSERT

<b>Buttermilch-Pannacotta</b> Ananas   Chili   Basilikum	12
<b>Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade</b>	10
<b>Aprikosen-Tartelette</b> Schokoladen-Cremeux   Mandeleis   Lavendel	13
<b>Geeister Gin Tonic</b> Himbeere   Szechuan-Pfeffer   Bergamotte	8
<b>Mascarpone-Eis</b> Waldbeeren   Blätterteig	13
<b>Kugel Hausgemachtes Crème-Eis</b> Joghurt-Sauerampfer Mascarpone Vanille Schokolade ...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör	4     7
<b>Nocke hausgemachtes Sorbet</b> Limette Mango-Passionsfrucht Ananas-Basilikum Erdbeere Waldbeeren ...mit Sekt aufgegossen	4      8.50
<b>Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen</b> 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 können

