

# 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 mit Trüffel-Vinaigrette °vegetarisch 16  
Treviso | Shiso | Alter Balsamico | Rote Bete | Cru de Cacao

Tranchen von Sions Eifeler Rauchlachs 18  
Sanddorn | Blutorange | Bronzefenchel

Winterliche Blattsalate mit Nussvinaigrette °vegan 10  
Granatapfel | Birne | Gepickelter Kürbis

Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel 15  
Malz-Essigjus | Zwiebel-Senfkruste | Kartoffelsalat

Hausgemachte Ravioli von der Kalbshaxe 26  
Perigord-Trüffel | Gebackenes Bries | Sellerie | Kaviar des Feldes

## Suppen

Leichte Kartoffelcrèmesuppe 12  
Bündner Fleisch | Kräutercrème | Croutôns  
...ohne Bündnerfleisch °vegetarisch 9  
...plus 3g Schwarzer Périgord-Trüffel +15

„Pot au feu“ von der Taube 10  
Tauben-Gewürz-Bouillon | Roscoff-Zwiebel | Wintergemüse

## Vegetarisches

Tagliatelle in Sellerie-Sahne 26  
Schwarzer Perigord-Trüffel | Kräuter | Haselnuss

Hausgemachte Kräuterfalafel <sup>°vegan möglich (ohne Joghurt)</sup> 19  
Grünes Gemüse | Humus | Granatapfel | Gewürzjoghurt

## Fleisch

180g Rinderfilet „Ocho de Agua“ vom Holzkohlegrill 49  
Ragout vom deutschen Wagyu-Rind | Trompetenpilzkruste | Zweierlei Sellerie

Original Wiener Schnitzel 28  
Kartoffel-Endiviensalat | Preiselbeeren

Gesottener Tafelspitz „Klassisch“ 26  
Meerrettichsauce | Blattspinat | Gemüsejulienne | Salzkartoffeln

Getrüffelte Perlhuhnbrust 29  
Gemüse „a la Coq au vin“ | Mangalitzaspeck | Gratinierte Spätzle mit Vacherin Mont d'Or

Jacks Creek Black Angus Bürgermeisterstück für 2 Personen

Tafelspitzbrühe



Tranchiertes Bürgermeisterstück  
vom „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien  
aus dem Big Green Egg Smoker  
Pfefferrahmsauce | Gemüse vom Markt | Pommes frites

78 für 2 Personen

## Fisch

Gebratener Rückenloin vom Lofoten-Skrei  
Senf-Sauce | Kartoffel-Endivien-Stampf

34

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

18

31

## Heimat-Menu

„Unser Senfei“

Petersilie | Senfschaum | Landei



Klassische Roulade vom Herner Charolais-Rind

Spitzkohl | Schmorzwiebelpürée



Kleiner Apfelstrudel im Filoteig gebacken

Vanille-Sauce | Haselnuss-Eis

38



## Desserts

<b>Mousse von der Valrhona Dulcey-Karamell-Schokolade</b> Spätburgunder-Kirschen   Meersalzcrumble	10
<b>Geeister Gin Tonic</b> Passionsfrucht   Mango   Basilikum	8
<b>Halbflüssiger Schokoladenkuchen</b> Kirschsorbet   Weißes Kaffee-Eis	13
<b>Crème Brûlée</b> Cassis-Sorbet   Honighippe	10
<b>Muhallabia-Milchcrème</b> Bergamotte-Sorbet   Lorbeer   Pistazie	8
<b>Kugel Hausgemachtes Crème-Eis</b> Mascarpone Haselnuss Vanille Schokolade ...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör	4     7
<b>Nocke hausgemachtes Sorbet</b> Bergamotte Kirsche Cassis ...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 könne

