



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

VORSPEISEN

- Kräutersalat vom Keltenhof, Caesar-Dressing, gezupftes Brathuhn, knusprige Haut, gebeiztes Eigelb **11**
- Schaumige Kräutersuppe, Erbsen, Nordseekrabben **9**
- Bio-Tomaten aus der Eifel, Passionsfruchtdressing, Ziegenfrischkäse **10**
- Bergische Lachsforelle aus dem Teerauch, Bio-Melone aus der Eifel, Zitronenverbene, hausgemachtes Knäckebrot **14**
- Tatar vom Eifeler Weiderind „pseudojapanisch“, Sesam, Lauchzwiebel **14**

ZWISCHENGERICHTE

- Getruffelter Kartoffelstampf, 24 Monate alter Gouda, Waldpilzschaum, Petersilie **12**
- Fischeintopf, Krustentiersud, Ananas, Kräuter aus dem eigenen Garten **16**

HAUPTGÄNGE

- Spinatknödel, Topinamburpüree, Nußbutter-Schaum, Meerrettich, Haselnüsse **17**
- Isländischer Heilbutt, eingelegte Wachsbohnen, Jalapeno-Beurre-Blanc, geräucherte Kartoffeln **27**
- „Was uns der Fischer bringt“, Safran-Sauce, geschmorte Eifeler Bio-Tomaten, Muschelreis **27**
- Rücken vom bergischen Schwein, cremige sardische Pasta, Champignons, wilder Brokkoli, Trüffel Jus **25**
- Sanft gegarte Eifeler Lammschulter, Zucchini, weißes Bohnenpüree, Paprika-Jus **27**

SPECIAL CUT

- Steak des Tages -
Rahmspinat, geschmorte Schalotten,
„Pommes Anna“, Portwein-Jus **Tagespreis**

Wir setzen auch beim Steak auf heimisches Fleisch von hoher Qualität, dieses erfordert Respekt bei der Zubereitung. Deshalb braten wir unser Fleisch Medium, Sie können es aber auch in Medium-Rare oder Medium-Well bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir es nicht durchbraten!

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

inkl. Brot & Snacks

Getränkbegleitung
inkl. Wasser

- | | | | | |
|---------------|-----------|---|---------------|-----------|
| 3 Gänge | 44 | : | 3 Gänge | 23 |
| 4 Gänge | 55 | : | 4 Gänge | 29 |
| 5 Gänge | 66 | : | 5 Gänge | 37 |

- Fritten in Gänseschmalz ausgebacken **4,5**
- Hausgemachte Saucen*
- Daniel's Ketchup **0,5**
- Mayonnaise **0,5**
- Kürbiskernmayonnaise **1**
- BBQ Sauce mit Rohrzucker & Knoblauch **1**
- Trüffel-Parmesan-Creme **2**

UNSER KLASSIKER ZUM TEILEN

- Mit Ahornsirup & Birnen-Essig glasierte Kalbshaxe, Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, regionales Gemüse, Thymian-Jus **Pro Haxe 39 + Beilagen p. P. 9**

DESSERT UND KÄSE

- Pekannussbrownie, Kaffee-Schokoladen-Creme, Pralinéis **10**
- Mille Feuille, Nußbutter-Creme, Himbeersorbet **10**
- Warme Hefebuchtel, Zwetschgenkompott, Zwetschgen-Eis **10**
- Pudding „Belgische Schokolade 70% & Bio-Vanille“, Daniel's Eierlikör, geschlagene Sahne, Kakaostreusel **10**
- Käse vom Brett, Feigen-Rosinenbrot, Zwiebelchutney **3 Stk // 9 5 Stk // 14**



Alle unsere Lebensmittel stammen aus verantwortungsbewusster Landwirtschaft.
Was unsere Küche verlässt ist hausgemacht oder stammt von Menschen, die genauso leidenschaftlich ihrem Handwerk nachgehen wie wir.
Änderungswünsche berechnen wir mit 3 Euro

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. gesetzlicher MwSt.
Für eine Allergen- & Zusatzstoffkarte sprechen Sie unseren Service an

