



VORSPEISEN

Getrübelter Brillat Savarin, Feldsalat vom Keltenhof, Walnussdressing, gedörrte Trauben.....	16
Geräucherter Lachs von der Räucherei Sion <i>Eifel</i> „Russisch Ei“, Brunnenkresse, Desietra Kaviar.....	18
Daniels Wildpaté mit Pistazien <i>Wild aus der Eifel</i> , getrübelter Waldorfsalat, kalt gerührte Preiselbeeren.....	16
„Charcuterie“	
Metzgerei Feinkost von Feinschmecker Kraus aus Hennef, eingewecktes Gemüse Jahrgang 2020.....	15
Knusprig gebackene Blutwurst Wan-Tan, fruchtige Chilisauce, süß-saure Karotten, Kräutersalat	14
„Saure Zipfel“ vom Eifel Kaninchen, Linsensalat, Birnenkompott, Meerrettich, Senf Creme.....	13
„Hochzeitssuppe“ „ <i>Nose to tail</i> “	
Klare Ochsenschwanzbrühe, Flädle, Eierstich, Milzschnitte, Markklößchen, gesottene Zunge.....	16

HAUPTGÄNGE

Wald- und Edelpilz Gulasch	
„Red Fantasy“ Kartoffel, Kraut & Rüben, Sauerrahm, Serviettenknödel	22
Filet von der Nordseescholle „Müllerin-Aromen“	
Kartoffel-Spinat Ragout, kandierte Zitronenschale, Mandelbutter.....	28
„Fish & Chips“ <i>Filet vom isländischen Pollack</i>	
Erbsenstampf, Crème fraîche, Schnittlauch, Desietra Kaviar.....	39
Brust von der regionalen Freilandente rosa gebraten,	
Selleriepüree, Butterkohl, eingemachte Holunderbeeren, Briocheknödel, Zimtblüten Jus.....	29
Sanft gegarte Roulade vom Eifel Rind, mit Peters Pancetta gefüllt,	
auf Salz gebackene Bunte Bete, Kartoffelpüree <i>„Beurre noisette“</i> , Burgunder Jus.....	28
Kotelett vom Münsterländer Kalb,	
Kürbis vom Biohof Frings [<i>Püree, Gnocchi, süß-sauer eingelegt</i>] Kräutersaitlinge, Thymian Jus.....	39
<i>Wir setzen auch beim „Steak“ auf heimisches Fleisch von hoher Qualität, dieses erfordert Respekt und [Ruhe-] Zeit bei der Zubereitung. Wir braten unser Fleisch Medium, oder auf Wunsch Medium-Rare / Medium-Well. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir es nicht durchbraten!</i>	

BEILAGEN

Fritten <i>in Gänseschmalz ausgebacken</i>	5
Mayo / Ketchup / Trüffel-Bergkäse-Creme	1 / 1 / 2
Kräutersalat vom Keltenhof, Hausdressing, Gemüse & Knuspriges.....	8

*Änderungswünsche berechnen wir mit +3€
Eine Vorspeise oder Fritten alleinig im Hauptgang berechnen wir mit +5€*





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

MENÜ

Brot, Butter & Gereiftes



Getrüffelter Brillant-Savarin, Feldsalat in Walnussdressing, gedörrte Trauben



„Hochzeitssuppe“



Nordsee Schollenfilet „Müllerin-Aromen“

Kartoffel-Spinat Ragout, Mandelbutter, kandierte Zitronenschale

nur im 5 & 6 Gang



Brust von der Regionalen Freilandente rosa gebraten

Selleriepüree, Butterkohl, eingemachte Holunderbeeren, Briocheknödel, Zimtblüten Jus



Käse

nur im 6 Gang



„Gâteau au chocolat“

Vegetarisches Menü

(auf Nachfrage)

4 Gang **52**

5 Gang **62**

6 Gang **72**

Menü

4 Gang **62**

5 Gang **72**

6 Gang **82**

Menü

inkl. Getränkebegleitung & Wasser

4 Gang **94**

5 Gang **115**

6 Gang **127**

DESSERT UND KÄSE

Pudding - Belgische Schokolade & Madagaskar Vanille, hausgemachter Eierlikör, geschlagene Sahne, Kakaostreusel.....	11
Himbeer-Mandel Tarte, Cappuccino Eis.....	12
Topfenknödel <i>Eiffler Bio Quark</i> , Haselnussbrösel, Zwetschgenröster, Karamell-Zimt Eis.....	12
„Gâteau au chocolat“ Schokoladenküchlein, pochierte Feige Sommer ´21, Rotwein-Butter Eis, Crème fraîche.....	13
Heimische Käse, Chutney, Fruchtebrot <i>handwerklich hergestellte [Rohmilch] Käse</i>	3 Stk. / 12 5 Stk. / 18

DESSERT WEIN

2018 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese, <i>Ansgar Clüsserath, Mosel</i>	8 0,1l
2018 Badmer Gewürztraminer Beerenauslese <i>Rainer Schnaitmann, Württemberg, Bio, [VDP Erste Lage]</i>	11 0,1l
Malvasia aged 10 years finest full rich Madeira, <i>Henriques & Henriques, Madeira</i>	9 5cl
2018 Cabernet & Co. „Roter Portwein“, <i>Weingut Burggarten, Ahr</i>	8 5cl

