



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

VORSPEISEN

Getrübelter Brillant-Savarin, Feldsalat in Walnussdressing, gedörnte 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 Peter Kraus <i>Hennef</i> , eingewecktes Gemüse Jahrgang 2021.....	16
Entenmaultaschen, Entenbrühe, gegrillte Zwiebel, Apfel, Schnittlauch.....	15
„Saure Zipfel“ vom Kaninchen <i>Eifel</i> , Linsensalat, Birnenkompott, Meerrettich, Senf Creme.....	14
Maronenschaumsuppe, geröstete Walnüsse, Entenklein.....	13

HAUPTGÄNGE

„Pommes Anna“, Topinambur, Fontina Creme, Staudensellerie-Birnensalat in Haselnussdressing.....	22
Frikadelle vom Pollack <i>Island</i> & Wildgarnelen <i>Argentinien</i> auf Salz gebackene Bunte Bete, Kartoffelpüree, Zitronen-Kräuter Velouté.....	27
Winterscholle <i>Frankreich</i> im Brickteig knusprig gebacken Champignon, Wurzelspinat, Sardische Pasta, Ducca-Velouté.....	29
Confierte Keule von der Freilandente <i>Elsass</i> , Hülsenfrüchte, Wasserkresse, Trüffel Jus.....	29
Knuspriger Bauch vom Iberico Schwein, Hof Vincke <i>Münsterland</i> Schwarzwurzel, Dörripflaumenchutney, Kartoffel-Blutwurst Knödel, Schwarzbier-Kümmel Jus.....	29
Hirschkalb <i>Eifel</i> rosa gebraten „Purple Curry-Rotkohl“, Maronenschupfnudeln, eingemachte Brombeeren, Wild Jus.....	35

BEILAGEN

Fritten <i>in Entenschmalz ausgebacken</i> , Desietra Kaviar, Crème fraîche, Schnittlauch.....	19
Fritten <i>in Entenschmalz ausgebacken</i>	5
Mayo / Ketchup / Trüffel-Bergkäse-Creme	1 / 1 / 2
Kräutersalat vom Keltenhof <i>Filderstadt</i> , 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



Entenmaultaschen, Entenbrühe, gegrillte Zwiebel, Apfel, Schnittlauch



Frikadelle vom Isländischen Pollack & Wildgarnelen
auf Salz gebackene Bunte Bete, Zitronen-Kräuter Velouté
nur im 5 & 6 Gang



Heimisches Hirschkalb rosa gebraten,
„Purple Curry-Rotkohl“, Maronenschupfnudeln, eingemachte Brombeeren, Wild Jus



Käse

nur im 6 Gang



„Mandarinenbecher“

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 - Valrhona Schokolade & Madagaskar Vanille,
hausgemachter Eierlikör, geschlagene Sahne, Kakaostreusel..... **13**

Milchreis wie bei Daniel's Oma, eingeweckte Johannisbeeren Sommer '21, Zimtblüten Eis..... **13**

„Paris-Brest“

Windbeutel, Pimonteser Haselnüsse, Praliné Creme..... **13**

„Mandarine von Blatt bis Frucht“

Mandarinsorbet, Mandarinencreme mit weißer Schokolade, Mandarinenblattschaum..... **13**

Bio Blauschimmelkäse vom Backenholzer Hof *Schleswig-Holstein*, Feigenmarmelade, geröstetes Brioche..... **13**

DESSERT WEIN

2018 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese, *Ansgar Clüsserath, Mosel*..... **8 0,1l**

2018 Badmer Gewürztraminer Beerenauslese *Rainer Schnaitmann, Württemberg, Bio, [VDP Erste Lage]*..... **11 0,1l**

Malvasia aged 10 years finest full rich Madeira, *Henriques & Henriques, Madeira*..... **9 5cl**

2018 Cabernet & Co. „Roter Portwein“, *Weingut Burggarten, Ahr*..... **8 5cl**

