



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SNACKS ZUM APERITIF

Unser eingelegtes Gemüse Sommer '21 *oder* Bio Oliven von Amadeus Tzamouranis *Oel Berlin*
6€

„Charcuterie“
Metzgerei Feinkost von Peter Kraus *Hennef*
14€

2 GÄNGE 49€ 3 GÄNGE 60€ 4 GÄNGE 71€

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

Gegrillter Frühlingslauch, Haselnuss-Vinaigrette, „Faioli“, gebeiztes Eigelb *Lohmar*

Tomaten vom Biohof Frings *Eifel* „Indigo Blue Beauty“, Fleurette & Green Zebra“
Honig Vinaigrette, Kapern, Ciabatta Chips, Stracciatella di bufala

„Räucheraal Crostini“ Wildfang Aal *Ostsee*,
Apfel, süß-saure Schalotten, Dill, Peter's Pancetta *Hennef*, Kartoffelbrot *Lohmar*

Hausgemachte Sülze vom Bio Schwein *Grafschaft*, „Thai - Kokos Vinaigrette“
Kohlrabi & Radieschen vom Biohof Bursch *Bornheim*, karamellierte Cashewkerne

Klare Fischsuppe, Hechtklößchen, Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*
heimische Garnelen *Niedersachsen*, Meeresspargel, Estragon *eigener Garten*

HAUPTGANG

Junge geräucherte Kartoffeln, Erdnuss - Creme, Kräuterjoghurt,
gegrillte Zucchini vom Biohof Frings *Eifel*, Minze *eigener Garten*

Sanft gegartes Goldforellenfilet von der Fischzucht Rameil *Sauerland*
Maiwirsing vom Biohof Bursch *Bornheim*, Kartoffelknusper, Ingwer - Velouté

Steinköhlerfilet *Dänemark* auf der Haut gebraten
Mairübchen, Erbsen, Galiamelone, Liebstöckel, Rauchfisch - Dashi

Rosa gebratenes Kalbsherz & knusprig gebackenes Bries *Münsterland*
Bio-Pilze *Altmark*, Bio-Wurzelspinat *Hennef*, Sonnenblumenwurzel, süß - saure Roscoff Zwiebel, Madeira Sauce

Heimisches Frühlingsreh *Eifel* rosa gebraten & Ragū
Artischocken vom Biohof Frings *Eifel*, Kakao - Oliven Gnocchi, eingeweckte Rotweinkirschen
+3€

DESSERT UND KÄSE

Praliné Eis, Olivenöl *Oel Berlin*, Meersalz, geröstete Piemonteser Haselnüsse

Crème Brûlée Tarte, marinierte Erdbeeren vom Biohof Hüsgen *Hennef*

Affogato al caffè
„Coldbrew Espresso“ von Schamong *Köln*, Madagaskar Vanille Eis, Rum von den Likörmachern *Bochum*

6 Monate gereifter Rohmilch Gouda *Holland*, Eccles Cake





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SIGNATURE MENU
#REGIONAL #WELTOFFEN

Snacks

*

Confiertes Kalmar *Niederlande* & knusprige Nordseekrabben
Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*, Kräutersalat, Passionsfruchtdressing, „schwarze Aioli“

2020 Wiener Gemischter Satz „Klippe“, Weingut Fuchs - Steinklammer, Wien

*

Hausgemachte Spaghetti „alla Chitarra“, Bio Pilze *Altmark*, confiertes Eigelb *Lohmar*, Pangrattato

2019 Gewürztraminer, VDP Weingut Schäfer Fröhlich, Nahe

*

Klare Fischsuppe, Hechtklößchen, heimische Garnelen *Niedersachsen*,
Meeresspargel, Estragon *eigener Garten*

2020 Claire Red Rosé, Weingut Peth - Wetz, Rheinhessen

*

Flanksteak vom X.O. Rind *Salzburger Land*

Blumenkohlpüree, Bio-Mangold *Hennef*, Ochschwanz - Culurgionis, Kampotpfeffer Jus

2018 Spätburgunder „P.J. Signatur“, VDP Weingut Burggarten, Ahr

*

6 Monate gereifter Rohmilch Gouda *Holland*, Eccles Cake

nur im 6 Gang

Malvasia aged 10 years Madeira, Henriques & Henriques

*

Panna Cotta *Bio Sahne aus der Eifel*, Bio-Rhabarber *Bornheim*, Zitronenverbena Granité

2021 Haardter Riesling Kabinett, Weingut Andres, Pfalz

Vegetarisches Menü

(auf Nachfrage)

5 Gang **69**

6 Gang **79**

Menü

5 Gang **79**

6 Gang **89**

Getränkbegleitung

Alkoholisch oder Alkoholfrei

5 Gang **39**

6 Gang **47**

DESSERT WEIN

2018 Badmer Gewürztraminer Beerenauslese *Rainer Schnaitmann, Württemberg, Bio, [VDP Erste Lage]*..... **15 0,1l**

2011 Riesling Auslese „Köwericher Laurentiuslay“ *Weingut Hoffman - Simon, Mosel*..... **9 0,1l**

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

2018 „Cabernet & Co.“ Likörwein im Stil eines roten Port's *Weingut Burggarten, Ahr*..... **8 5cl**

Änderungswünsche berechnen wir mit +3€

