



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 62€    4 GÄNGE 73€

### VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

Marinierte Grüne Bohnen vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Joghurt - Senfcreme, Kernöl, Meerrettich

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*

Hausgemachter mild geräucherter Schinken vom Bio Schwein *Grafschaft*,  
Zerbinati Melone, Piment d'eslette, Pistazien, Zitronenverbene *eigener Garten*

Klare Fischsuppe, Hechtklößchen, Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*  
Heimischer Meeresspargel *Sachsen - Anhalt*, Estragon *eigener Garten*

### HAUPTGANG

Gegrillte Spitzpaprika & gebackene Artischocke vom Biohof Frings *Eifel*  
knusprige Polenta, Salsa Verde, gereifter Ziegenkäse

Filet vom Wildfang Steinbutt *Nordsee* in Butter gebraten  
Roh gehobelter Fenchel vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Kaviar - Amalfi Zitronen Beurre blanc, Kartoffelpüree  
+4€

Getauchte Jakobsmuschel, Kaisergranat *Norwegene* & Pulpo *Portugal*  
Risotto „Acquerello“, Zucchini & Zuckermais von unseren Bio Bauern *NRW*, Zwiebel - Jalapeno Sugo

Rosa gebratene Leber vom Weiderind *Königswinter*  
Blumenkohl, Peter's Pancetta *Hennef*, Rotweinkirschen, Salbei *aus dem eigenen Garten*

Brust & Keule vom „Odefey“ Weidehuhn *Uelzen*  
Karotten Creme, Kohlrabi vom Biohof Bursch, Pfifferlinge, Cannelloni

### DESSERT UND KÄSE

Mousse au Chocolat „Valrhona“, Kirschen vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Kirschblütensahne  
In Vanille & weißem Port geschmorter Pfirsich, Quarkcreme, Pistazien, Basilikum, Himbeersorbet

Pflaumentarte, mit Pflaumen vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Eierlikör Eis

Bio Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*, Pfirsichmarmelade





GASTHAUS  
SCHEIDERHÖHE

SIGNATURE MENU  
#REGIONAL #WELTOFFEN

Snacks

\*

Hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Rameil *Sauerland*  
Buttermilch - Holunderblütensud, Ingwergurken, Romanasalat vom Biohof Bursch *Bornheim*, Shiso  
*2021 Avior Son Llebre, Cati Ribot, Mallorca*

\*

Hausgemachte Frühlingsrolle vom heimischen Reh *Eifel*, süß - saure Radieschen, Chilisauce  
*2021 Haardter Riesling Kabinett, Weingut Andres, Pfalz*

\*

Klare Fischsuppe, Hechtklößchen, Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*  
Heimischer Meeresspargel *Sachsen - Anhalt*, Estragon *eigener Garten*  
*2020 Rosza Petsovits Bio, Franz Weninger, Burgenland*

\*

Weidelamm vom Pützhof *Eifel*  
Bio Auberginen *Eifel*, Bio Bohnen *Hennef*, Pommes Carrées, Oregano Jus  
*2020 „Glou Glou Rouge“ Cuvée Lengsfeld, VDP Weingut Burggarten, Ahr*

\*

Bio Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*, Pfirsichmarmelade  
*nur im 6 Gang*  
*2021 „Weiss“ Muskateller & Weißburgunder Bio, VDP Weingut Rings, Pfalz*

\*

Sommer Beeren  
*von unseren Bio Bauern & aus dem eigenen Garten*  
Beeren Granité, Cereal Milk Cream, karamellierte Haferflocken  
*Awasaki Sparkling Sake, Brauerei Fukuju, Hyogo*

Vegetarisches Menü  
(auf Nachfrage)  
5 Gang ..... **69**  
6 Gang ..... **79**

Menü  
5 Gang ..... **79**  
6 Gang ..... **89**

Getränkbegleitung  
Alkoholisch oder Alkoholfrei  
5 Gang ..... **42**  
6 Gang ..... **49**

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€

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

