



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 Bursch *Bornheim*, 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*
+2€

Lebermousse vom „Odefey“ Weidehuhn *Uelzen*,
süß-saurer Zuckermais vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Kräutersalat, Kakao

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 vom Vulkanhof *Eifel*

Filet vom Wildfang Rotbarsch *Island* auf der Haut gebraten
Süßkartoffel & Pak Choi vom Biohof Bursch *Bornheim*, Chorizo, Nektarine, Krustentier Rahmsauce

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

Rosa gebratene Leber vom Weidekalb *Münsterland*
Blumenkohl, Peter's Pancetta *Hennef*, Rotweinkirschen, Salbei *eigenen Garten*

„Coq au Vin“ vom „Odefey“ Weidehuhn *Uelzen*
Steinpilze, glasierte Roscoff Zwiebel, Blattspinat vom Biohof Bursch *Bornheim*, Kartoffelpüree

DESSERT UND KÄSE

Mousse au Chocolat „Valrhona“, Bio Feigen, aufgeschlagene Vanille Crème fraîche

In Vanille & weißem Port geschmorter Pfirsich, Quarkcreme, Pistazien, Basilikum *eigenen Garten*, Himbeersorbet

Holunderbeeren Tarte, 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
2020 Pouilly Fumé „La Chantepleure“, Domaine La Croix - Canat, Loire



Hausgemachte Brennnessel Gnocchi, Fonduta, Pfifferlinge
2020 Wiener Gemischter Satz „Klippe“, bio, Fuchs - Steinklammer, Wien



Klare Fischsuppe, Hechtklößchen, Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*
heimischer Meeresspargel *Sachsen - Anhalt*, Estragon *eigener Garten*
2020 Puszta Libre, bio, Claus Preisinger, Burgenland



Gegrillter Nacken vom westfälischen Iberico Schwein *Eifel*
Bio Bohnen *Hennef*, eingeweckte Birne vom Biohof Bursch *Bornheim*, Kartoffelkrapfen, Melange blanc
2020 Silvaner & Riesling „Natural“, bio, VDP Weingut Wittmann, Rheinhessen



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



Mandel Creme, geschmorte Zwetschgen vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Glou Glou-Rotwein Granité
2018 Cabernet & Co., VDP Weingut Burggarten, Ahr

Vegetarisches Menü
(auf Nachfrage)

5 Gang **69**
6 Gang **79**

Menü

5 Gang **79**
6 Gang **89**

Getränkebegleitung
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**
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€

