



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SNACKS ZUM APERITIF

Unser eingelegtes Gemüse Sommer '22 *oder* Bio Oliven von Amadeus Tzamouranis *Oel Berlin*
6€

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

Hausgebackenes Sauerteig Baguette, Bio Bauernbutter
4€

2 GÄNGE 53€ 3 GÄNGE 69€ 4 GÄNGE 85€

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

Auf Salz gebackene Rote Bete vom Biohof Bursch *Bornheim*,
Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof *Eifel*, karamellierte Walnüsse, Minze

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

„Presskopf“ vom Angler Sattelschwein *Wittfelder Hof Wachtberg*,
roh marinierter Rotkohl, kalt gerührte Cranberrys, Feldsalat - Remoulade

Kleine Bouillabaisse, „Tagesfang & Muscheln“,
Wurzelgemüse vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Knoblauch - Crouton

HAUPTGANG

Krautwickel mit Kartoffel & Bio Quark gefüllt
Rotkohlsaft, Topinambur - Sellerie Püree, eingeweckte Johannisbeeren Sommer '22
Dazu, Filet vom Tagesfang unserer Fischer
+5€

Filet vom Wildfang Seehecht *Dänemark* in Butter gebraten,
Grünkohl vom Biohof Bursch *Bornheim*, gegrillter Apfel, Rauchfischkroketten, Honig - Senf Hollandaise

Gesottene Zunge vom Weidekalb *Münsterland*
Hausgemachtes Sauerkraut, Pilz - Brezel - Strudel, Wacholder - Rahm

Winterliches Frikassee vom „Odefey“ Weidehuhn *Uelzen*
Hausgemachte Tagliatelle, Schwarzwurzel, Igelstachelbart, Riesling Rahm Sauce

DESSERT UND KÄSE

Mandarinen Sorbet, mit Süner Vodka oder Winzersekt aufgegossen

In Entenschmalz gebackener Krapfen, Vanille Creme, hausgemachte Aprikosen Marmelade

Bio Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*,
Schwarzbrot von Max Kugel *Bonn*, Rum - Dörrobst Chutney





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SIGNATURE MENU
#REGIONAL #SAISONAL #WELTOFFEN

Snacks

*

„Tarte Tatin“ von der Roscoff Zwiebel, Bio Deichkäse Creme, Postelein, Quittenchutney

2020 Riesling „Estate“ bio, VDP Weingut Wittmann, Rheinhessen

*

Gedämpfte Wan Tan vom Angler Sattelschwein *Wittfelder Hof Wachtberg*
Ramenbrühe, Sesam, Lauchzwiebel

2021 Chardonnay, Alois Lageder, Südtirol

*

Kleine Bouillabaisse, „Tagesfang & Muscheln“,
Wurzelgemüse vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Knoblauch - Crouton

2021 Claire Red Rosé, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

*

Rosa gebratener Hirschrücken „Rossini“ *Eifel*,
Wurzelspinat vom Biohof Bursch *Bornheim*, „Pommes Anna“, ungestopfte Entenleber, Trüffel Jus

2019 C' Pas Faux - Bordeaux Supérieur, Château Jean Faux, Bordeaux

*

Bio Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*,
Schwarzbrot von Max Kugel *Bonn*, Rum - Dörrobst Chutney

nur im 6 Gang

2018 „Cabernet & Co.“ VDP Weingut Burggarten, Ahr

*

Geschmorte Quitte vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Praliné Creme, Tonkabohnen Eis

Malvasia aged 10 years Madeira, Henriques & Henriques, Portugal

Vegetarisches Menü

(auf Nachfrage)

5 Gang **82**

6 Gang **92**

Menü

5 Gang **87**

6 Gang **97**

Getränkebegleitung

Alkoholisch oder Alkoholfrei

5 Gang **42**

6 Gang **49**

DESSERT WEIN

2021 Haardter Riesling Kabinett bio, <i>Weingut Andres, Pfalz</i>	6 0,1l
2020 Stettener Stein Rieslaner Auslese bio, <i>VDP Weingut Am Stein, Franken</i>	12 0,1l
Malvasia aged 10 years finest full rich Madeira, <i>Henriques & Henriques, Madeira</i>	9 5cl
2018 „Cabernet & Co.“ Likörwein im Stil eines roten Port's <i>Weingut Burggarten, Ahr</i>	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

