



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 Sauerteigbrot, Französische Rohmilch Salzbutter
4€

2 GÄNGE 53€ 3 GÄNGE 69€ 4 GÄNGE 85€

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

Winterliche Blattsalate, Tarocco Blutorange,
karamellierte Walnüsse, 12 Monate gereifter Heumilch Bergkäse, hausgeräucherter Schinken

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

„Vitello Forello“
Kalbszunge *Münsterland*, Rauchforellen Creme, Kapern, Salzzitrone, Estragon

„Curry - Kokos - Fisch Sud“
„Tagesfang & Muscheln“, eingeweckter Mais vom Biohof Hüsgen *Hennef*, gegrillte Honig Paprika

HAUPTGANG

Krautwickel mit Kartoffel & Bio Quark gefüllt
Rotkohlsaft, Topinambur - Sellerie Püree, eingeweckte Johannisbeeren Sommer ´22
Dazu, hausgemachte Frikadellen von Seehecht & Wildlachs
+5€

Filet vom Wildfang Skrei *Norwegen* in Butter gebraten,
Cavolo nero, gegrillter Apfel, Rauchfischkroketten, Honig - Senf Hollandaise

Rosa gebratene Nierchen vom Weidekalb *Münsterland*
Dicke Bohnen, hausgemachte Gnocchi, Brunnenkresse, Senf Sauce

„Zitronen Huhn“
Brust & Keule vom „Odefey“ Weidehuhn *Uelzen*, Meyer Zitrone, Winterspinat, Pilzcreme

DESSERT UND KÄSE

Tarocco Blutorangen & Meyer Zitronen Sorbet, mit Süner Vodka oder Jahrgangssekt aufgegossen

In Entenschmalz gebackener Krapfen, Vanille Creme, eingeweckte Wildheidelbeeren Sommer´22

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

Ab 6 Personen bitten wir um Einigung auf max. 4 Gerichte pro Gang.





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SIGNATURE MENU
#REGIONAL #SAISONAL #WELTOFFEN

Snacks

*

„Tarte Tatin“ von der Roscoff Zwiebel, Bio Deichkäse Creme, Postelein, Quittenchutney
2021 Weißburgunder „Tradition“, bio, Weingut Gabel, Pfalz

*

„Curry - Kokos - Fisch Sud“
„Tagesfang & Muscheln“, eingeweckter Mais vom Biohof Hüsgen *Hennef*, gegrillte Honig Paprika
2021 Riesling Kabinett, Marcus Hees, Nahe

*

Hausgemachte Wildmaultasche, Rosenkohl, Birne, Haselnuss
2022 Wiener Gemischter Satz, bio, Weingut Fritz Wieninger, Wien

*

Trocken gereiftes Roastbeef vom Weiderind *Deutschland*,
Wilder Brokkoli *Keltenhof*, „Pommes Fondant“, knusprige Zwiebelringe, „Jus Royal“
2019 C´ Pas Faux - Bordeaux Supérieur, Château Jean Faux, Bordeaux

*

Bio Quark *Eifel* Schaum, Granola, Honig Eis *unserer Bienen*
hausgemachte Aprikosen Marmelade
2020 Stettener Stein Rieslaner Auslese, bio, VDP Weingut am Stein, Franken

*

Bio Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*,
Schwarzbrot von Max Kugel *Bonn*, Rum - Dörrobst Chutney
nur im 6 Gang

Maderista X Medium Dry Reserva, The Madeira Collection, Portugal

Vegetarisches Menü

(auf Nachfrage)

5 Gang **82**

6 Gang **92**

Menü

5 Gang **87**

6 Gang **97**

Getränkebegleitung

5 Gang **44**

6 Gang **51**

DESSERT WEIN

2021 Riesling Kabinett, <i>Weingut Marcus Hees, Nahe</i>	8 0,1l
2020 Stettener Stein Rieslaner Auslese, bio, <i>VDP Weingut Am Stein, Franken</i>	12 0,1l
Maderista X Medium Dry Reserva „Magnum“, <i>The Madeira Collection, Portugal</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€
Ab 6 Personen servieren wir das Signature Menü nur Tischweise.

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

