



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SNACKS ZUM APERITIF

Eingewecktes 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€

3 GÄNGE 69€ 4 GÄNGE 85€

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

Frühlingsalate, Wilder Spargel,
12 Monate gereifter Heumilch Bergkäse, hausgeräucherter Schinken, Ciabatta Chips

„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

Kartoffel - Sauerkraut Rösti
Hausgemachtes Kim Chi, Sesam - Ingwer Mayonnaise, wachswiches Gänseei

Dazu hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Rameil
+3€

In Butter gebratenes Welsfilet *Mecklenburg - Vorpommern*
Bärlauch - Graupen, Blumenkohl, Braune - Zitronen Butter

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

Trocken gereiftes Steak vom Weiderind *Eifel*,
Glasiertes Frühlingsgemüse, in Rinderfett gebratene Kartoffeln, Sauce Béarnaise
Bei uns reift der Rücken im Ganzen und am Knochen. Wir servieren entweder Entrecôte, Roastbeef oder Filet.
Gerne informiert Sie unser Service über das aktuelle Angebot.
+5€

DESSERT UND KÄSE

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

Karamellisiertes Frischkäsetörtchen, eingeweckte Wildheidelbeeren Sommer´22

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

Wir servieren unser Steak medium & unseren Fisch glasig.
Ab 6 Personen bitten wir um Einigung auf max. 4 verschiedene Gerichte pro Gang.

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





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SIGNATURE MENU
#REGIONAL #SAISONAL #WELTOFFEN

Snacks

*

Eingeweckte Artischocken vom Biohof Frings *Eifel*, gereifter Ziegenkäse vom Vulkanhof, Gemüsecreme
2020 Grüner Veltliner „Spies“, Kurt Angerer, Kamptal

*

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

*

Hausgemachte Wildmaultasche
Kohlrabi, Birne, Haselnuss
2022 Wiener Gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien

*

Frühlingslamm vom Pützhof *Eifel*
„Ragout & rosa gebraten“, glasierte Rübchen, „Arancino“, Taggiasca Oliven, Walnuss
2017 ROT, Niklas Rückrich, Rheinhessen

*

Weißer Valrhona Schokoladen Creme, pochierter Rhabarber, Basilikum Eis, Pistazien
2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese, Ansgar Clüsserath, Mosel

*

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 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese, <i>Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel</i>	9 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

*Wir servieren unser Steak medium & unseren Fisch glasig.
Ab 6 Personen servieren wir das Signature Menü nur Tischweise.
Änderungswünsche berechnen wir mit +3€*

