



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, gesalzene Bio Fassbutter *Mecklenburg - Vorpommern*
4€

3 GÄNGE 69€ 4 GÄNGE 85€

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*, getrocknete Mango *Hilfsprojekt Burkina*,
Büffelmilch Burrata vom Ökohof Bobalis *Brandenburg*, Basilikum *aus dem eigenen Garten*

Roh marinierte Gelbschwanzmakrele *Holland*, Gartengurke vom Biohof Frings *Eifel*,
Amalfi Zitrone, Dashi, Bio Olivenöl *Griechenland*

Terrine vom „Odefey“ Weidehuhn *Uelzen* & Kalbsbries *Münsterland*
mit Morcheln & Pistazien, Kräutersalat vom Biohof Hüsgen *Hennef*

„Paprika - Pfirsich Gazpacho“
Hausgemachter Sushi Ingwer vom Biohof Bursch *Bornheim*, Heimische Garnelen *Niedersachsen*

HAUPTGANG

Gegrillte Zucchini vom Biohof Frings *Eifel*
Paprika Fregola, Salsa Verde, Amalfi Zitronen Aioli
Dazu sanft gegartes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Rameil, Sauerland
+5€

In Butter gebratenes Steinbuttfilet *Dänemark*
Petersilienkartoffeln, Bohnen vom Biohof Hüsgen *Hennef*, Ducca Beurre Blanc

Gebackener Kalbskopf *Münsterland*, „Sauce Gribiche“
In Balsamico geschmorte Rote Bete vom Biohof Bursch *Bornheim*, Selleriepüree, Johannisbeeren

Stielkotelett vom Westfälischem Ibericoschwein *Hof Vincke*
glasierter Zuckermais, Pfifferlinge, in Rinderfett ausgebackene Fritten, „Sauce Poivre“
+5€

DESSERT UND KÄSE

Zerbenati Melonen Sorbet, mit Süner Vodka oder Winzersekt aufgegossen

Büffelmilch *Ökohof Bobalis* Panna Cotta, eingeweckte Gewürzkirschen vom Biohof Hüsgen *Hennef*

Bio Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*,
Walnussbrot, Holunderblüten - Honig *von unseren Bienen*

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





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SIGNATURE MENU
#REGIONAL #SAISONAL #WELTOFFEN

Snacks

*

Tomaten vom Biohof Frings *Eifel*, getrocknete Mango *Hilfsprojekt Burkina*,
Büffelmilch Burrata vom Ökohof Bobalis *Brandenburg*, Basilikum *aus dem eigenen Garten*

2022 Malbec Rosé, Weingut Peth - Wetz, Rheinhessen

*

„Paprika - Pfirsich Gazpacho“

Hausgemachter Sushi Ingwer vom Biohof Bursch *Bornheim*, Heimische Garnelen *Niedersachsen*

2022 Sauvignon Blanc „Quarzit“, bio, Weingut Pflüger, Pfalz

*

Gegrillte Zucchini vom Biohof Frings *Eifel*

Paprika Fregola, Salsa Verde, Amalfi Zitronen Aioli

2021 Alvarinho Dócil 9%, Quinta de Soalheiro, Vinho Verde

*

Im Ofen geröstetes Zicklein vom Pützhof *Eifel*

Junge Zwiebeln, Mangold *von unseren Bio Bauern*, Kartoffelkrapfen, „Jus méditerranéen“

2020 Son Llebre Negre, Cati Ribot, Mallorca

*

„Pflaumen Pavlova“, Joghurt, Vanille Eis *Bio Vanille aus Uganda*

Champagner Carte Or Demi-Sec, Richard Cheurlin, Champagne

*

Bio Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof *Schleswig-Holstein*,
Walnussbrot, Holunderblüten - Honig *von unseren Bienen*

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**

Liebe Gäste,

einige von Ihnen finden es toll wenn der Küchenchef an den Tisch kommt, einen kleinen Plausch hält oder fragt wie es geschmeckt hat, dessen bin ich mir bewusst. In einem Restaurant unserer Klasse gehört das für den ein oder anderen irgendwie dazu. Dies verstehe ich, finde es jedoch wichtig, dass meine Kompetenzen dort ausgespielt werden wo sie hin gehören nämlich in der Küche. Ich stehe am Herd und koche für Sie gemeinsam mit meinem Team. Es wäre also unfair mir das vermeintliche Lob alleine abzuholen. Deshalb laden ich, Niklas und Lukas Sie herzlichst ein:

Kommen SIE zu uns in die Küche!

Wir freuen uns über neugierige Fragen, Lob oder auch konstruktive Kritik.

Ihr Daniel Lengsfeld

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

