



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

3 GÄNGE 69€ 4 GÄNGE 85€ 5 GÄNGE 99€

VORSPEISE

Vulkanspargel & Castel Franco Salat, Tarocco Blutorangen,
gereifter Deichkäse *Backensholzer Hof*, karamellierte Kerne & Nüsse

Rauchfischkroketten, Frankfurter Grüne Soße, Pflücksalate

Paté vom Bio Angler Sattelschwein *Wittfelder Hof* mit Haselnüssen & Pfifferlingen,
Feldsalat, Kernölvinaigrette, süß - saure Zwiebel

ZWISCHENGANG

Wachweiches Lohmarer Landei, Morchel - Rahm, Schnittlauch

Rinderkraftbrühe,
Markklösschen, Wurzelgemüse *Biohof Hüsgen*

HAUPTGANG

Bärlauch Knödel, gereifter Bergkäse, braune Butter, Wasserkresse

Tranche vom Kabeljaufilet *Norwegen*
Blattspinat, geräucherte Kartoffeln, Senfsauce

Königsberger Klopse von der Kalbsbrust *Münsterland*
glasierter Kohlrabi, Kartoffelpüree, Kapern, Rieslingschaumsauce

Rosa gebratene Oster - Lammhüfte vom Pützhof *Elifel*,
Cannellini Bohnen - Artischocken - Ragout, Kartoffelgratin, Balsamico Jus

DESSERT UND KÄSE

Hausgemachte Biskuitrolle, Marmelade, Pistaziencreme

Panna Cotta, pochierter Rhabarber, karamellierte Haferflocken

Bio Rohmilchkäse *Backensholzer Hof*, Walnussbrot, Chutney

*Wir servieren unser Fleisch medium & unseren Fisch glasig.
Änderungswünsche berechnen wir mit +3€*





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

SNACKS ZUM APERITIF

Eingewecktes Gemüse Sommer'23 *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€

STEAK

Was uns beim Steak wichtig ist...

- ...artgerechte Haltung mit viel Zeit auf der Weide
- ...ausschließlich von heimischen Tieren
- ...hormonfreies, natürliches Futter
- ...die richtige Reifung - mindestens 21 Tage „dry aged“
- ...der richtige Garpunkt - nicht jeder passt für jedes Steak, vertrauen Sie uns
- ...ausreichend Zeit zum ruhen, ein gutes Steak braucht mind. 30 Min
- ...wir braten KEIN Steak durch!

*Zu all unseren Steaks servieren wir Fritten in Rinderfett ausgebacken,
wildem Brokkoli *Keltenhof* & unsere „Steak- Butter“*

Filet <i>Eifel</i> , ca. 200g	47€
Roastbeef <i>Eifel</i> , ca. 300g	49€
Côte de Boeuf <i>Eifel</i> , ca. 800g	114€
Côte de Boeuf <i>Eifel</i> , ca. 1,2 Kg	169€

Zusätzliche Gänge
(aus der à la carte Auswahl)

Vorspeise **17€**
Zwischengang **17€**
Dessert/Käse **13€**

Unsere Weinempfehlung

2020 Glou Glou Rouge
VDP Weingut Burggarten

0,1l **6€** 0,2l **11€**

*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*

