

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfefferrahmbeize, gebratenen Pilzen, Pesto und Parmesan	€ 14,90
Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs, Graved-Lachs Sauce, Meerrettich-Schmand	€ 13,90
Karamellierte nussige Tarte vom Ziegenkäse mit Birnenschutney	€ 11,90
Kürbisbrioche mit Hüttenkäse, pochiertem Wachtelei, Ducca, Fenchelsaat-Schalotten, Sonnenblumenkernen, Brunnenkresse, Honigtomaten und Friseesalat	€ 12,90

## PASTA ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Rote Tagliatelle mit grünem Pesto, Zitronen und flambierten Garnelen	€ 12,90	€ 19,90
Ravioli mit flüssigem Pecorino Kern auf Ochsenbacken-Ragout mit getrockneten Tomaten	€ 11,90	€ 18,90
Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 12,90	€ 19,90

## SALAT ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Winterlicher Salat, wahlweise mit Balsamicodressing oder Honig-Rosmarindressing mit gerösteten Kernen	€ 6,90	€ 11,90
mit Streifen vom Rinderfilet	€ 17,90	€ 25,90
mit gebackenem Ziegenkäse	€ 11,90	€ 17,90
mit flambierten Garnelen	€ 12,90	€ 20,90

## SUPPEN

Hummercremesuppe unter Sherryschaum mit gebratenen Edelfischen	€ 10,90
Topinambur Samtsuppe mit Schnittlauch-Öl und Kräuterseitling-Wan Tan	€ 8,90
Zitronengras-Kikokhuhn Bouillon mit Pak Choi, Chili-Eistich, Ingwer und frischen asiatischen Kräutern	€ 9,90

# HAUPTGÄNGE

## FLEISCH

**Zu allen Fleisch Hauptgängen reichen wir als Beilagen Bratkartoffeln, Petersilienwurzelpüree, Tages-Gemüse und Omas Endiviensalat**

Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinschalotten und Gorgonzola gratiniert auf weißer Balsamico Sauce	€ 21,90
Medaillons vom Hühnerfilet im Pankomantel auf Tomatensauce	€ 16,90
Rinderfilet unter der Pfeffer-Chili-Pecorino Haube auf Marsalajus mit karamellisierten Rosenkohlblättern, Schwarzwurzeln und Backpflaumen	€ 34,90
Filetvariation aus Hühner-Schweine und Rinderfilet unter herzhaften Krusten auf dreierlei Saucen	€ 24,90
Bergisches Cordon bleu mit Kottenbutter gefüllt an Waldpilzsauce	€ 18,90
Klassische Rinderroulade	€ 17,90
Hirschsteak-Burger mit Kürbiskern-Bun, Preiselbeer-Mayonnaise, Blue-Cheese, Frisee Salat und gebratenen Birnenspalten	€ 17,90

## FISCH

**Zu allen Fisch Hauptgängen reichen wir als Beilagen gebackene Risottonockerln, Tonkabohnen-Rahmkohlrabi und Petersilienwurzelpüree**

Filet vom Zander unter der Pumpernickel-Schalotten Kruste auf süßer Senfsauce	€ 24,90
Filet von der Dorade auf der Haut gebraten auf weißer Balsamicosauce	€ 22,90
Filet vom Lachs unter der Lemoncurd-Haube auf Brunnenkresserahm	€ 21,90
Meeresvariation Drei verschiedene Fischfilets, gebraten, gebacken und gratiniert auf dreierlei Saucen	€ 23,90

## VEGETARISCH

Vegetarische Variation Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter Honig-nüssen, Petersilienwurzelpüree, Tonkabohnen-Rahmkohlrabi, Schwarzwurzeln, Risottonockerl und Tagesgemüse	€ 18,90
--	---------

# MENÜ PAULUS

als 3 - Gang Menü € 47,90

als 4 - Gang Menü € 54,90

als 5 - Gang Menü € 61,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfefferrahmbeize,  
gebratenen Pilzen, Parmesan und Endiviensalat

Hummercremesuppe unter Sherryschaum  
mit gebratenen Edelfischen

Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs, Graved-Lachs Sauce,  
Meerrettich-Schmand und Salatboquet

Meeresvariation

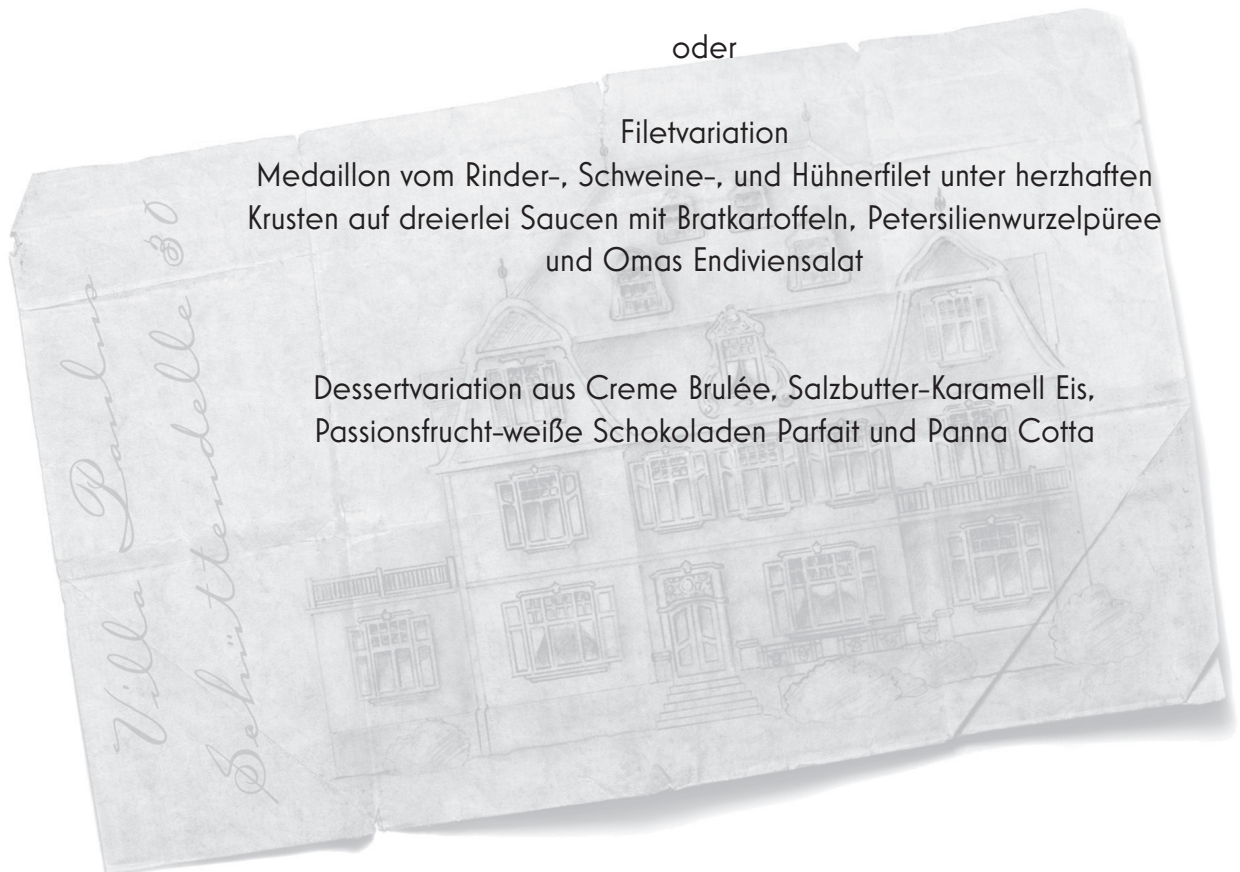
Drei Fischfilets, gebacken, gebraten und gratiniert auf dreierlei Saucen  
mit gebackenen Risottonockerln und Omas Endiviensalat

oder

Filetvariation

Medaillon vom Rinder-, Schweine-, und Hühnerfilet unter herzhaften  
Krusten auf dreierlei Saucen mit Bratkartoffeln, Petersilienwurzelpüree  
und Omas Endiviensalat

Dessertvariation aus Creme Brulée, Salzbutterm-Karamell Eis,  
Passionsfrucht-weiße Schokoladen Parfait und Panna Cotta





# VEGETARISCHES MENÜ

3 - Gang Menü € 39,90

4 - Gang Menü € 46,90

Karamellisierte nussige Tarte vom Ziegenkäse mit  
Birnenchutney und Salatboquet

Topinambur Samtsuppe mit Schnittlauch-Öl und  
Kräuterseitling-Wan Tan

Vegetarische Variation

Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter  
Honignüssen, Petersilienwurzelpüree, Tonkabohnen-Rahmkohlrabi,  
Schwarzwurzeln, Risottonockerl und Tagesgemüse

Dreierlei von der Creme Brulée

## DESSERT

Dreierlei von der Creme Brulée € 9,90

Duett von der Panna Cotta im Gläschen  
Schokolade mit Birnen-Cranberry Ragout /  
Vanille mit Orangen-Kürbiskern Ragout € 8,90

Passionsfrucht-weiße Schokoladen Parfait  
im Baumkuchenmantel mit Mango und Himbeere € 9,90

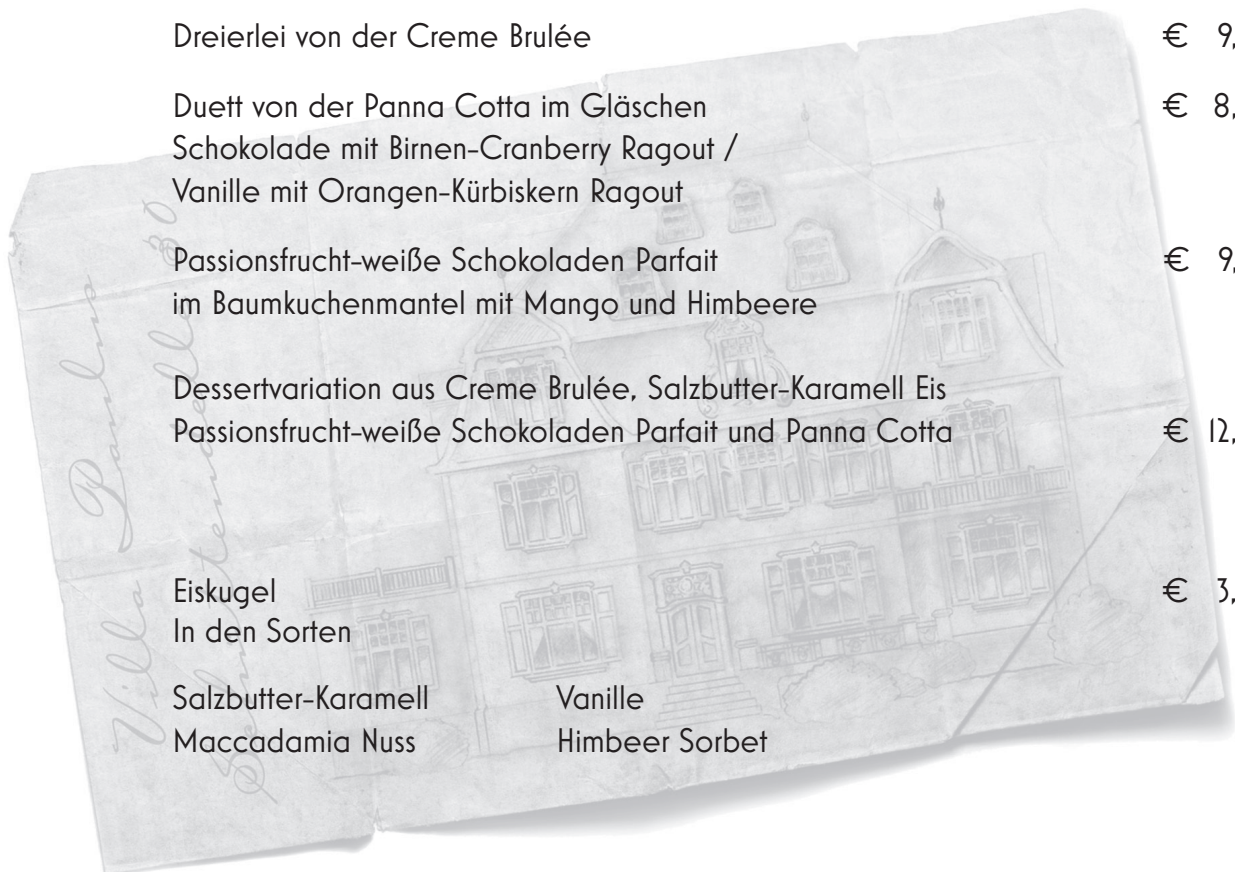
Dessertvariation aus Creme Brulée, Salzbutterm-Karamell Eis  
Passionsfrucht-weiße Schokoladen Parfait und Panna Cotta € 12,90

Eiskugel € 3,00

In den Sorten

Salzbutterm-Karamell  
Maccadamia Nuss

Vanille  
Himbeer Sorbet



# SCHLEMMEN FÜR REMSCHEID

Sich selbst etwas Gutes tun und anderen helfen,  
das ist das Ziel von Schlemmen für Remscheid.

Wenn Sie das Menü bestellen,  
spenden wir € 5,- pro Menü für die  
Ärztliche Kinderschutzambulanz Bergisch Land e.V. in Remscheid.

Sie unterstützen damit das Beratungs- und Therapieangebot der  
Kinderschutzambulanz für von Gewalt betroffene, vernachlässigte  
und / oder missbrauchte Kinder und Jugendliche sowie deren Familien.

Menü € 39,90 inkl. € 5,- Spende

Kürbisbrühe mit Hüttenkäse, pochiertem Wachtelei,  
Ducca, Fenchelsaat-Schalotten, Sonnenblumenkernen,  
Brunnenkresse, Honigtomaten und Friseesalat

Topinambur Samsuppe mit Schnittlauchöl  
und Kräuterseitling-Wan Tan

Hirschsteak-Burger mit Kürbiskern-Bun,  
Preiselbeer- Mayonnaise, Blue-Cheese,  
Frisee Salat, Süßkartoffel-Pommes  
und gebratenen Birnenspalten

Dreierlei von der Creme Brulée

Weinbegleitung 3 Gläser Wein 0,1 l € 14,00 inkl. € 1,- Spende

