

Hemberg

REGIONAL-MENUE

Scheiben vom gedämpften Kalbstafelspitz
mit Rapunzel in leichter Kürbiskern-Marinade
12,00 Euro

- * **Kuhlendahler Perlgraupensuppe**
mit „Hausmacher-Mettwurst“
4,50 Euro
- * **Lackierte Maishähnchenbrust**
mit Schalotten-Kümmeljus auf Kohlrabigemüse
20,00 Euro
- * **Zwetschgen crumble**
mit beschwipstem Vanilleeis und kühlem Milchreis-Schaum
8,50 Euro

Menue
39,00 Euro

- * **als 3-Gang-Menue**
32,50 Euro

UNSERE KLASSIKER

Schaumsüppchen vom Atlantic-Hummer mit Champagner
8,00 Euro

Unsere Fischsuppe mit Knoblauchcroutons
8,00 Euro

„Stembergs Blutwurst“ auf Berliner Art
mit Apfelessigjus & Kartoffelpüree
14,50 Euro

Gedämpfter Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme
auf Lauchgemüse & Kartoffelschnee
19,00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren
22,50 Euro (kleine Portion 17,50 Euro)

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Spitzkohlgemüse & Kartoffelschnee
22,00

DAS BESTE AUS NEBRASKA:
Entrecôte vom US-BEEF (300 g) mit „Bone-Suckin-Sauce“
handgeschnittenen Pommes frites & Tomatensalat
31,00 Euro

Rumpsteak vom US-BEEF (280 g) im Fettrand gebraten
mit Pfefferkruste & Schalottenbutter,
Dicke Bohnen und gebratene Drillinge
29,50 Euro

SEHR GEEHRTER GAST

sämtliche Produkte, die in unserem Hause Verwendung finden,
sind von regionalen Erzeugern oder von Lieferanten der Spitzengastronomie.

DEGUSTATIONS-MENUE

Gruß aus der Küche

- * **Jacobsmuscheln auf Ochsenmaulsalat**
mit Graubrotpulver und kaltem Remouladenschaum
16,00 Euro
- * **Rieslingkraut-Süppchen**
mit gebackener Kartoffel-Blutwurst-Praline & Apfelconfit
8,50 Euro
- Gegrillte Zanderschnitte auf Anislinsen**
im Tomaten-Flusskrebs-Sud mit knuspriger Kartoffelhaut
19,00 Euro
- Geeiste Zitrone mit Estragon & getrocknetem Joghurt**
5,50 Euro
- * **Filet vom Weideochsen mit „Düsseldorfer Senfkruste“**
Kalbsbacken-Graupen, Essigschalotten & Selleriecreme
26,50 Euro
- Käseauswahl von Affineur Waltmann und den „Windrather-Biohöfen“**
mit Dipps, hausgebackenes Früchtebrot
8,50 Euro
- * **Delice von dunkler Schokolade,**
Pfirsich und Lavendel
8,50 Euro

- * **Menue in 7-Gängen**
65,00 Euro
- als 4-Gang-Menue**
49,00 Euro

