

Hemberg

REGIONAL-MENUE

Scheiben vom gedämpften Kalbstafelspitz

mit Rapunzel in leichter Kürbiskern-Marinade
12,50 Euro

* **Kuhlendahler Perlgraupensuppe**

mit „Hausmacher-Mettwurst“
5,00 Euro

* **Bratwurst vom Hällischen Landschwein**

mit Frankfurter Apfelsenf, Walnusskraut & Kartoffelpüree
19,00 Euro

* **„Kalte Schnauze“**

dunkle Schokolade, Vanille, Mandarine
9,50 Euro

Menue

39,50 Euro

* **als 3-Gang-Menue**

32,50 Euro

UNSERE KLASSIKER

Schaumsüppchen vom Atlantik-Hummer mit Champagner

8,50 Euro

„Stembergs-Fischsuppe“ mit Safran, Knoblauchcroutons & Sc.Rouille

10,00 Euro

Gebratene Blutwurst „nach altem Hausrezept“

auf Linsengemüse mit Portweinschalotten & Kartoffelpüree
15,50 Euro

Bauch vom Hällischen Landschwein „36/65“

mit Goulaschsaft, Bretzel-Knödel & warmem Spitzkohlsalat
22,00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten

mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat in warmer Kräutermarinade
23,50 Euro (kleine Portion 17,50 Euro)

Brust vom „Bauernhähnchen“ mit glacierten Perlzwiebeln,

Kohlrabigemüse & Rosmarinnudeln
22,00 Euro

DAS BESTE RINDFLEISCH AUS NEBRASKA:

Entrecôte vom US-BEEF (300 g) mit „Bone-Suckin-Sauce“,

handgeschnittenen Pommes frites & Blattsalat in Kürbiskern-Vinaigrette
32,00 Euro

Rumpsteak vom US-BEEF (300 g) im Fettrand gebraten

mit Schalottenbutter, „Dicke Bohnen“ und gebratene Drillinge
32,00 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

* **„Entenleber“**

Mais & grüner Apfel
16,00 Euro

* **„Kaisergranat“**

Klarer Auszug & Ochsenherztomate
9,50 Euro

„Angelkabeljau-Rücken“

Petersilien-Graupen, Rauchaal & Zwiebelsud
20,00/ 26,50 Euro

„Geeiste Gurke“

Zitrone, Tonic & Monkey 47 Gin
6,50 Euro

* **„Dreimal Kalb Cafe de Paris“**

Rücken, geschmorte Backe & Kartoffel-Zungen-Praline
mit Erbspüree, Perlzwiebeln & Römersalat
29,50 Euro

Käseauswahl von Affineur Waltmann und den „Windrather-Biohöfen“

mit Dipps, hausgebackenes Früchtebrot
9,50 Euro

* **„Pina Colada“**

Kokosnuß & Ananas in Variation
9,50 Euro

Menue in 7-Gängen

72,00 Euro

* **als 4-Gang-Menue**

52,50 Euro

