

TRADITION & HANDWERK

Das ist unsere Leidenschaft und unser Bestreben.
Seit 1864 legen wir höchsten Wert auf beste und ehrliche Lebensmittel.
Sämtliche Produkte, die den Weg in unser Haus finden, sind von lokalen Herstellern oder von Lieferanten der Spitzengastronomie.
Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine schöne Zeit in unserem Haus.

Familie Stemberg & Team

UNSERE KLASSIKER

„Bretonische Jahrgangssardinen aus 2014“

Röstbrot / Limette
17,00 Euro

„80g feinsten Schinken vom Livar Klosterschwein, 2 Jahre gereift“

Velberter Schüttelbrot / Oliven von Jordan
17,00 Euro

„Marinierter Kalbstafelspitz“

Feldsalat / leichte Kürbiskern-Vinaigrette mit Tomate & gehacktem Landei
12,50 / 16,00 Euro

„Feldsalat“

Nordseekrabben / Balsamico Vinaigrette
12,00 / 15,00 Euro

„Kuhlendahler Perlgraupensuppe“

gebratene Mettwurstscheiben
8,00 Euro

„Schaumsüppchen vom Atlantik-Hummer mit Champagner“

13,00 Euro

„Stemmi´s Bouillabaise“

Fische aus Nordsee & Atlantik / Garnelen / Sc. Rouille / Knoblauchcroutons
16,00 Euro / 26,00 Euro

„Stemberg´s Blutwurst“

Kartoffelpüree / Apfelsenf / Wiesenkräuter / Schmorjus
14,00 / 19,00 Euro

„Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten“

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat
25,00 Euro (kleine Portion 19,50 Euro)

„Sauerbraten von der Irischen Ochsenbacke“

Mandeln / Rosinen / Apfelrotkohl / gebräunte Serviettenknödel
28,00 Euro

DEGUSTATIONS-MENUE

„Kleine Einstimmung“

* „Hiramasa Kingfish“

Salat Waldorf / Apfelvinaigrette / Austernemulsion / Ingwer / Salatspitzen
22,00 Euro

„Waldpilztee Chinoise“

Entenleber / Gemüse / Pilze / mild geräucherter Aal
16,00 Euro

* „Winterkabeljau aus Norwegen“

Cremige Kalbskopfgrauen / Weiße Zwiebelemulsion / Estragon /
Zitronenschale / Gewürztomate
24,00 / 34,00 Euro

„Kartoffel“

Vacherin Mont D´Or / Quitte / 2g Perigord Trüffel
18,00

* „Taube aus der Vendée“

Brust & kleines Sandwich mit Blutwurst /Knollensellerie / Feige / Wirsing
26,00 / 40,00 Euro

„Käse vom Brett“ -

von Maître Affineur Waltmann & den Windrather Bio-Höfen

Hausgemachte Confits & Früchtebrot von Enrique Rosales
ab 14,00 Euro

* „Arhuaco Businchari 82% Schokolade“

Kürbis / Sanddorn / Passionsfrucht / Kürbiskerne
14,00 Euro

„Süßer Abschied“

Menü in 7-Gängen

99,00 Euro

Große Weinreise

38,00 Euro

Van Nahmen Saftreise

15,00 Euro

* als 4-Gang-Menü

70,00 Euro

Kleine Weinreise

25,00 Euro

JRE

REGIONAL-MENUE

„Mild geräucherter Seesaibling“

Gurke / Dill / Saiblingskaviar
20,00 Euro

* **„Cremesüppchen vom Muskatkürbis“**

Curry / Orange / Kernöl / Pastrami vom Kuhlendahler Limousin Rind
13,00 Euro

* **„Königsberger Klopse“**

Marinierte Rote Bete / Zitronenzesten / Schnittlauch Püree
26,00 Euro

* **„Glasierte Gewürzbirne“**

Haselnuss / Zimtrindeneis / Kerbel
14,00 Euro

Menü in 4-Gängen

58,00 Euro

Kleine Weinreise

25,00 Euro

Van Nahmen Saftreise

15,00 Euro

* **als 3-Gang-Menü**

44,00 Euro

BESTES FLEISCH VOM „BIG GREEN EGG“

Von den Greater Omaha Packers „Gold Label“ aus Nebraska:

Entrecôte 300g 40,00 Euro 400g 49,00 Euro 500g 59,00 Euro

Filetsteak 200g 40,00 Euro 300g 55,00 Euro

28 Tage trocken gereiftes Rumpsteak von John Stone aus Irland

250g 35,00 Euro 350g 42,00 Euro 450g 50,00 Euro

serviert mit: Bone-Sucking-Sauce, Café de Paris-Butter, Belgische Pommes
Frites mit Parmesankäse & Pflücksalaten in Kürbiskern-Vinaigrette