

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen in unserem Restaurant!
Mit viel Herzblut & Leidenschaft führen wir unser Haus nun schon seit 1864 in der Familie. Schon immer waren wir im ständigen Austausch mit regionalen Produzenten, kleinen Manufakturen & Lieferanten der Spitzengastronomie. Mittlerweile haben wir uns ein tolles Netzwerk mit starken Partnern aufgebaut. In der heutigen Zeit scheint dies wichtiger denn je, zu wissen was man isst & trinkt! Wir wünschen Ihnen eine schöne & genussvolle Zeit in unserem Hause,
Ihre Familie Stenberg & das gesamte Team

Vorweg

- „Freilandfeldsalat vom Keltenhof“ 15 €
Nordseekrabben, Balsamico Vinaigrette & Gartenkresse
- „Sanft gegarter Kalbstafelspitz kalt aufgeschnitten“ 17 €
Kernölvinaigrette, gehacktes Landei, Tomate & Feldsalat
- „Eifler Bio Ur Tomaten von Theo Frings“ 17 €
Tomatenauszug, kleine Salate, Mozzarella von Büffel Bill & Schnittlauchöl
- „Sashimi von der Fjordforelle aus Norwegen“ 22 €
Wasabi Soja Marinade, Kalamansi, Ingwer & Kaiso Algen
- „Terrine von der ungestopften Gänseleber“ 26 €
Rieslinggelee, Kräutersalat & getoasteter Salzbuttermbricoche

Mittendrin

- „Kuhlendahler Perlgraupensuppe“ 9 €
Feine Gemüse & Mettwurst vom Wuppertaler Freilandschwein
- „Kleine Bratwurst vom bergischen Lamm“ 15 €
Linsen von der schwäbischen Alb, Kräuter, Kartoffelpürrer & Lammjus
- „Schaumsüppchen vom Atlantik Hummer als Hommage an Peter Nöthel“ 15 €
Hummerklein, Tomate & junger Lauch
- „Unsere Bouillabaise“ 18 € / 27 €
Kräftiger Krustentierfond mit Gemüse, Safran, Fischen aus Nordsee & Atlantik
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille



heimat