



Vorspeisen

Sashimi vom Lachs Limetten-Crème fraîche / Melone / Gurke / Ziegenkäse Salmon sashimi / lime crème fraîche / melon / cucumber / goat cheese	17,00
Mais Taco Schweinebauch / Salsa Verde / Grüne Tomaten / Ananas Corn taco / pork belly / salsa verde / green tomatoes / ananas	16,50
Rote Beete Carpaccio –vegan- Gemüse – Demi Glace / Räuchertofu / Rucola Beetroot carpaccio / demi glace / smoked tofu / arugula	16,00

Suppen

Beef Tea vom Attendorner Reh / Waldpilze / Rehterrine Beef tea of Attendorn deer / mushrooms / deer terrine	11,50
Karotten – Ingwer Suppe Tempuragarnele / Karottenöl Carrot-ginger-soup / tempura shrimp / carrot oil	11,00

Zwischengang

Orecchiette Austernpilze / Kirschtomate / Lauchzwiebel / Balsamico / Zwetschge Orechiette / oyster mushrooms / cherry tomato / spring onion / Balsamic vinegar / plum	15,50
Nachservice Brot, pro Person	2,00



Fisch

Doradenfilet

Fregola Sarda / Soccialate Oliven / Safran-Beurre Blanc / Spitzpaprika / Zitrone 28,50
Fillet of gilthead / fregola sarda / soccialate olives / saffron-beurre blanc / pointed peppers / lemon

Makrele

Kartoffel / Senf / Gurke 28,50
Mackerel / potato / mustard / cucumber

Fleisch

Lammhüfte

Crème Polenta / Pikante Aubergine / Kirschtomatensalat / Zucchini 29,50
Lamb rump / crème polenta / pinaute aubergine / cherry tomato salad / zucchini

Kalbsbacke

Confierte Kartoffel / grüner Spargel / Speck 28,00
Veal cheek / potato confit / green asparagus / bacon

Maispoulardenbrust

Erdnuss / Shi Take / Perlzwiebel / Pak Choi / Udon Nudel 28,00
Corn poulard breast / peanut / shi take / pearl onion / pak choi / udon noodle

Eine individuelle Speisengestaltung bzw. Umbestellung kann zu veränderten Preisen führen.



Klassiker

Carpaccio von der Deutschen Färse
 Parmesan / Wildkräuter / Kirschtomaten / Pfeffercrème 16,50
 German heifer carpaccio / parmesan / wild herbs / cherry tomatoes / pepper cream

Schnellen-Burger
 Rind-oder Sonnenblumenkernpatty / Rote Beete Bun
 Chipotle Mayonnaise / Rote Beete / Austernpilze / Zwiebel / Gebeiztes Eigelb
 Dippers / Schnittlauch Mayonnaise 18,00
 Beef or sunflower seed patty / beetroot bun / beef batty / chipotle mayonnaise / beetroot / oyster mushrooms
 Onion / pickled egg / dippers / chive mayonnaise

Wiener Schnitzel
 Bratkartoffeln / Salat / Preiselbeeren / Zitrone 26,50
 Schnitzel / fried potatoes / salad / cranberries / lemon

Filet von der Deutschen Färse 220g-36,00 320g-41,50
 Filet of heifer

Rinderrücken Argentinisch 220g-30,00 320g-36,00
 Argentinian saddle of beef
 mit Kartoffelgitter / Austernpilze / Kaffeejus / Schalotte
 Potato lattice / oyster mushrooms / coffee jus / shallot

Sommersalat
 Blattsalate / Kirschtomaten / Gurken
 Summer salad / leaf salads / cherry tomatoes / cucumbers

- Waldpilze 18,00
 Forest mushrooms

- Rinderfiletstreifen 22,00
 Beef fillet stripes

- Garnelen 22,00
 Shrimps



Desserts

<i>Blaubeer / Käsekuchen / Weißes Balsamico Baiser</i> <i>Blueberry / cheesecake / white balsamic meringue</i>	11,00
<i>Marillen Grießknödel / Walnuss / Vanille / Marillenröster</i> <i>Apricot semolina dumplings / walnut / vanilla / apricot roaster</i>	11,50
<i>Karotte / Weiße Schokolade / Sesam / Orange / Lavendel</i> <i>Carrot / white chocolate / sesame / orange / lavender</i>	11,50
<i>Vanilleeiscrème / Schokoladen-Whiskylikör</i> <i>Vanilla ice-cream / chocolate-whiskyliqueur</i>	6,50



Schnellenberg Menü

Sashimi vom Lachs

Limetten-Crème fraîche / Melone / Gurke / Ziegenkäse
Salmon sashimi / lime crème fraîche / melon / cucumber / goat cheese



Karotten – Ingwer Suppe

Tempuragarnele / Karottenöl
Carrot-ginger-soup / tempura shrimp / carrot oil



Maispouardenbrust

Erdnuss / Shi Take / Perlzwiebel / Pak Choi / Udon Nudel
Corn poulard breast / peanut / shi take / pearl onion / pak choi / udon noodle



Blaubeer / Käsekuchen / Weisses Balsamico Baiser
Blueberry / cheesecake / white balsamic meringue

60,00



Schnellenberg Menü –vegan–

Rote Beete Carpaccio / Gemüse Demi-Glace
Räuchertofu / Rucola
Beetroot carpaccio / vegetable demi glace / smoked tofu / arugula

und/oder
and/or

Karotten – Ingwer Suppe
Zwiebel / Karottenöl / Bhaji
Carrot-ginger-soup / onion / carrot oil / Bhaji



Crème Polenta / Pikante Aubergine
Kirschtomatensalat / gebackener grüner Spargel
Spitzpaprika / Fenchelvinaigrette
Creamy polenta / spicy aubergine cherry tomato salad
Baked green asparagus pointed peppers / fennel vinaigrette



Schokoladenganache / Blaubeer / Marille
Chocolate ganache / blueberry / apricot

4-Gang-Menü € 58,00
4-course menu

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 47,00
3-course menu with starter

3-Gang-Menü mit Suppe € 42,00
3-course menu with soup