



Vorspeisen

Gepökelte Schweineschulter

Kartoffel / Blumenkohl

Trüffel / Schmand / Röstzwiebelsud

Cured pork shoulder / potato / cauliflower / truffle / sour cream / fried onions broth

17

Tatar von der Gelbflossenmakrele

Karotte / Soja / Senf / Borage Kresse

Tatar of yellowfin mackerel / carrot / soy / mustard / borage cress

18

Salat vom Grünkohl

Schalotte / Schwarzwurzel / Tomate / Pinienkerne

Salad of kale / shallot / salsify / tomato / pine nuts

17

Suppen

Geflügelessenz

pochierte Kartoffelcrème / Rauchente

Poultry essence / poached potato cream / smoked duck

11

Maronenschaumsuppe

Portwein-Crème fraîche

Chestnut foam soup / port wine crème fraîche

10

Kleiner Zwischengang

Ragoût fin vom Wildhasen

Sellerieschaum / Kartoffel

Ragoût fin of wild hare / celery foam / potato

16

Nachservice Brot pro Person

Refil service bread per person

2



Fisch

Seeteufel im Speckmantel

Rote Beete-Püree / Meerrettichschaum

Rote Beete Essenz / Knuspergemüse

Monkfish wrapped in bacon / beetroot puree / horseradish foam

Beetroot essence / crunchy vegetables

31

Winterkabeljau

Karotten-Kartoffelstampf

gebackene Petersilienwurzel / Petersilienwurzelsud

Winter cod / mashed carrots and potatoes / baked parsley root / parsley root broth

29

Fleisch

Geschmorte Ochsenbacke

getrüffelte Rahmpolenta / Rotweinglace / Bimi / Sellerieknusper

Braised ox cheek / truffled cream polenta / red wine sauce / bimi / crispy celery

31

Grünkohl

Kasseler / Mettenden

gegrillter Schweinebauch / Kartoffeln / Senf

Kale / kasseler / mettsausage / grilled pork belly / potatoes / mustard

27

Schnitzel vom Attendorner Wildschwein

Mandel-Knusperpanade / gebratener Rosenkohl / Speckknödel / Wildjus

Schnitzel from Attendorn wild boar

Crispy almond breading / roasted brussels sprouts / bacon dumplings / venison jus

28

Filet von der Deutschen Färse

Filet of german heifer

220g-46

5

Rinderrücken Argentinisch

Argentinian saddle of beef

220g-39

Potthucke / Pfefferjus / Blumenkohl

Potthucke / pepper jus / cauliflower



Vegan / vegetarisch

Spitzkohlroulade

getrübte Rahmpolenta / Bimi / Sellerieknusper / Gemüsejus
Pointed cabbage roulade / truffled cream polenta / bimi / crispy celery / vegetable jus
26

Desserts

Muscovado Crème brûlée

gebrannte Ananas / Pistaziencrunch / Rum-Rosineneis
Muscovado crème brûlée / roasted pineapple / pistachio crunch / rum-raisin ice cream
12

Schokoladenganache

gewürzter Kaffee / Banane / Kokos
Chocolate ganache / spiced coffee / banana / coconut
12

Käsevariation

Feige / Orangensenf / hausgemachtes Früchtebrot
Cheese variation / fig / orange mustard / homemade fruit bread
11

Vanilleeis / Schoko - Whiskylikör

Vanilla ice cream / chocolate whiskey liqueur
6



Schnellenberg-Menü

Gepöckelte Schweineschulter

Kartoffel / Blumenkohl / Trüffel / Schmand / Röstzwiebelsud
Cured pork shoulder / potato / cauliflower / truffle / sour cream / fried onions broth



Geflügelessenz

pochierte Kartoffelcrème / Rauchente
Poultry essence / poached potato cream / smoked duck



Geschmorte Ochsenbacke

getrüffelte Rahmpolenta / Rotweinglace / Bimi / Sellerieknusper
Braised ox cheek / Truffled cream polenta / red wine sauce / bimi / crispy celery



Muscovado Crème brûlée

Gebrannte Ananas / Pistaziencrunch / Rum-Rosineneis
Muscovado Crème brûlée / roasted pineapple / pistachio crunch / rum-raisin ice cream

3-Gang mit Vorspeise - 58

3-Gang mit Suppe - 52

4-Gang - 68



Schnellenberg-Menü-vegan

Salat vom Grünkohl

Schalotte / Schwarzwurzel / Tomate / Pinienkerne
Salad of kale / shallot / salsify / tomato / pine nuts



Maronenschaumsuppe

Zimtcroûtons
Chestnut foam soup / cinnamon croûtons



Spitzkohlroulade

getrüffelte Rahmpolenta / Bimi / Sellerieknusper / Gemüsejus
Pointed cabbage roulade / truffled cream polenta / bimi / crispy celery / vegetable jus



Schokoladenganache

gewürzter Kaffee / Banane / Kokos
Chocolate ganache / spiced coffee / banana / coconut

3-Gang mit Vorspeise - 53

3-Gang mit Suppe - 46

4-Gang - 62