



## Vorspeisen

### Limonenlachs

Frühlingslauch / Kujyo-Negi-Öl / Mango / Kerbel / grüner Spargel  
Lemon salmon / spring onion / kujyo-negil oil / mango / chervil / green asparagus  
18

### Tatar vom heimischen Rind

Croustades / violette Kartoffel / Meerrettich / Buchenpilze  
Beef tartare of local beef  
croustades / purple potato / horseradish / beech mushrooms  
18

### Gegrillte Kräuterseitlinge

Romanasalat / Tomatenmarmelade / Rauch-Schalotte / Spitzpaprika  
Grilled french horn mushrooms  
romaine lettuce / tomato jam / smoked shallot / pointed pepper  
17

## Suppen

### Petersilienschaumsuppe

Birne / Chili-Croûtons / Walnuss  
Parsley foam soup  
pear / chili croûtons / walnut  
10

### Beef Tea vom heimischen Wild

Hirschravioli / Gemüse  
Beef tea made of local game  
venison ravioli / vegetables  
11

### Crèmesuppe von weißem Spargel

Blätterteig / Flusskrebse  
Cream of white asparagus soup  
puff pastry / crayfish  
12

### Nachservice Brot pro Person

After-service bread per person  
2

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis berechnen.



## Hauptgänge

Sanft geschmorter Lammnack  
Tomatenrisotto / Kaiserschoten / Perlzwiebel / Kirschtomate  
Gently braised lamb neck  
tomato risotto / snow peas / pearl onion / cherry tomato  
29

Kalbskotelette in Kräuterpanade  
Kartoffelpüree / grüner Spargel / Portweinglace  
Veal cutlet in herb breading  
mashed potatoes / green asparagus / port wine-ice cream  
35

Praline vom geschmorten Ochsenschwanz  
Sellerie-Karottenstampf / Spinat / Schmelzzwiebel  
Praline of braised oxtail  
celery and carrot mash / spinach / caramelized onion  
31

## Fisch

Gebratener Zander  
Birne / Bohne / Speck / Petersilienkartoffeln  
Fried pike-perch / pear / bean / bacon / parsley potatoes  
32

Knusper Tataki vom Thunfisch  
Nishiki Reis / Teriyaki / Kimchi / Asia Gemüse  
Crispy tuna tataki / nishiki rice / teriyaki / kimchi / asian vegetables  
33

## Vegetarisch / Vegan

Orecchiette  
Grüner & weißer Spargel / Kirschtomate / Bärlauchschaum / junger Spinat / Pinienkerne  
Orecchiette / green & white asparagus / cherry tomatoes / wild garlic foam / young spinach / pinenuts  
30



## Schnellenberg Klassiker

### Carpaccio vom deutschen Rind

Kräuterseitlinge / Trüffelvinaigrette / Rauchschalotte / Parmesan / grüner & weißer Spargel

German beef carpaccio

king oyster mushrooms / truffle vinaigrette / smoked shallot / parmesan / green & white asparagus

22

### Bunter / lauwarmer Spargelsalat

Kirschtomate / Wassermelone / Zucchini / junger Spinat

Colorful / lukewarm asparagus salad / cherry tomatoes / watermelon / zucchini / young spinach

19

### wahlweise:

-mit Garnelen

with shrimps

30

- mit gebratenem Zander

with fried pike-perch

30

### Burger vom Attendorner Wild

Grüner Spargel / Höhlenkäse / Kräuterseitlinge / Knusperspeck / Walnusscrème / Laugenbun

Country fries / Estragonmayo

Attendorn venison burger

Green asparagus / cave-aged cheese / herb mushrooms / crispy bacon / / walnut cream / pretzel bun

country fries / Tarragon mayo

23

½ Pfund Spargel / Petersilienkartoffeln / Kirschtomate / Bärlauch Hollandaise

½ pound asparagus / parsley potatoes / cherry tomato / wild garlic hollandaise

26

### wahlweise:

-Rinderfilet

Beef fillet

48

-Rinderrücken

Saddle of beef

42

-Cordon Bleu vom Kalbsrücken

Cordon Bleu made with veal loin

35

-Trüffel-Schinken

truffle ham

35



## Desserts

### **New York Cheesecake**

**Vanilleeis / Himbeeren / Popcorn**

New York Cheesecake / vanilla ice cream / raspberries / popcorn

12

### **Gebackenes Armer Ritter Eis**

**Pistaziemcrème / Banane / Kokos**

Baked french toast ice cream / Pistachio cream / banana / coconut

13

### **Schoko-Nuss Riegel**

**Orangenjoghurt / Blutorange**

Chocolate-nut bar / orange yogurt / blood orange

12

### **Vanilleeis / Eierlikör**

Vanilla ice cream / eggnog liqueur

6

### **Käse Empfehlung**

Cheese recommendation

13

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis berechnen.



## *Schnellenberg-Menü*

### Limonenlachs

Frühlingslauch / Kujyo-Negi-Öl / Mango / Kerbel / grüner Spargel  
Lemon salmon / spring onion / kujyo-negil oil / mango / chervil / green asparagus



### Beef Tea vom heimischen Wild

#### Hirschravioli / Gemüse

Beef tea of local game  
venison ravioli / vegetables



### Knusper Garnele

#### Nishiki Reis / Kimchi-Vinaigrette

Crispy shrimp / nishiki rice / kimchi-vinaigrette



### Praline vom geschmorten Ochsenchwanz

#### Sellerie-Karottenstampf / Spinat / Schmelzzwiebel

Praline of braised oxtail  
celery and carrot mash / spinach / caramelized onion



### New York Cheesecake

#### Vanilleeis / Himbeeren / Popcorn

New York Cheesecake / vanilla ice cream / raspberries / popcorn

3-Gang mit Vorspeise - 61

3-Gang mit Suppe - 54

4-Gang ohne Garnele - 72

5-Gang - 86



## *Schnellenberg-Menü – vegetarisch / vegan*

### Gegrillte Kräuterseitlinge

Romanasalat / Tomatenmarmelade / Rauch-Schalotte / Spitzpaprika

Grilled french horn mushrooms

romaine lettuce / tomato jam / smoked shallot / pointed pepper



### Petersilienschaumsuppe

Birne / Chili-Croûtons / Walnuss

Parsley foam soup

pear / chili croûtons / walnut



### Orecchiette

Grüner & weißer Spargel / Kirschtomate / Bärlauchschaum / junger Spinat / Pinienkerne

Orecchiette / green & white asparagus / cherry tomato / wild garlic foam / young spinach / pinenuts



### Schoko-Nuss Riegel

Orangenjoghurt / Blutorange

Chocolate-nut bar / orange yogurt / blood orange

3-Gang mit Vorspeise - 59

3-Gang mit Suppe - 52

4-Gang - 69