

# Menue-Empfehlung zum goldenen Herbst



## Unsere Aperitif - Empfehlungen

CHÂVI Château Ville  
German Vermouth aus der  
Schloss-Stadt Grevenbroich

CHÂVI White peach  
9,50

CHÂVI Tonic  
9,50

CHÂVI Secco  
11,00

## Unser Herbst - Menue

Tuna - Tatakí mit Rotkohl - Ingwersalat,  
Wakame & Wasabi - Majo &- Nüsse  
18,50

\*\*\*

Knusprige Keule von der Freilandente  
auf Sternanis - Pflaumensauce,  
Rahmwirsing & Kartoffel - Semmelknödel  
33,00

\*\*\*

Kürbis - Sponch Cake mit Vanilleeis,  
kandierten Kürbiskernen & steirischem Kernöl  
10,50

Menuepreis p.P.: 58,00 €

## Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,  
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen  
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 58,00 | 7 Gang Ü - Menue 71,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

# Spitzweg's Speisekarte zum Herbst

## ... vorab ...

<i>Steinpilz - Crostini mit Balsamico - Cipolline auf Blatt- &amp; Gemüsesalaten</i>	16,00
<i>Coq au Vin Rouge von der Wachtelbrust mit warmem Rosinen - Brioche</i>	17,50
<i>„Crispy Shrimps - Ball“ &amp; Tuna trifft Mango, Avocado &amp; Curry</i>	18,50
<i>„Variationen von allerlei Kürbissen“ mit gegrillter Jakobsmuschel</i>	18,50

## ... zwischendrin ...

<i>Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernöl &amp; Kernen</i>	9,50
<i>Blumenkohl - Schaumsüppchen mit Jakobsmuschel &amp; Pastis</i>	12,50
<i>Waldpilzpotpourri im Steinpilzsud mit Wachtelbrust, Edamame &amp; Gyoza</i>	14,50
<i>(alle Suppen falls gewünscht auch gern als rein vegetarische Variante)</i>	

## ... zur Hauptsache ...

<i>Rinderfilet mit Steinpilz - Parmesankruste auf Burgunder - Schalottensauce mit Rahmwirsing &amp; gebratenem Kartoffel - Semmelknödel</i>	39,50
<i>Knuspriger Duroc - Schweinebauch (24 Stunden sanft gegart) mit Blumenkohl, Harissa, Humus &amp; gegrilltem Lauch</i>	33,00
<i>Ganze Gebirgsbach - Forelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffelstampf &amp; gebratene Romana - Salatherzen</i>	33,00
<i>Knusper vom Steinbeisser in Kadeifiteig gebacken mit allerlei von Erbsen &amp; Möhrchen auf feinem Safranschaum</i>	34,00
<i>Filet vom weißen Atlantik Heilbutt auf Madras - Gemüsecurry mit Kürbis</i>	36,50

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>Madras - Gemüse - Curry mit Berglinsen, Kürbis, Cashewkernen &amp; Tofu</i>	21,00
<i>Crispy Blumenkohl mit Harissa, gegrilltem Lauch &amp; Humus</i>	20,50
<i>Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen, Spargel, Zuckerschoten &amp; Parmesanschaum</i>	19,50

## ... danach ...

<i>Kaltes Holundersüppchen mit Buttermilchmousse &amp; Mandel - Crunch</i>	10,50
<i>Zwetschgen - Crumble mit Vanilleeis</i>	10,00
<i>Passionsfrucht - Crème brûlée mit Kokoseis &amp; Ananas - Ragout</i>	12,50
<i>Käseauswahl mit Rotweibirne, Nüssen &amp; Grissini</i>	12,50