

## Speisekarte

Die neue Sauerländer Küche  
Hiesige Traditionen, kulinarisch aufbereitet, dazu regionale Spezialitäten  
kombiniert mit den aufregendsten Produkten aus aller Welt.

### Aus dem Garten

<b>Feldsalat im Kürbiskerndressing</b> mit gehobelten schwarzen Nüssen, Kürbispizza, gebratenem Kürbis und glasierten Feigen	9,50 €
<b>Schaumsüppchen von Esskastanien</b> mit knusprigem Schnitzel von Birne und Sellerie	6,50 €
<b>Offener Ravioli vom Antipastigemüse</b> mit Pesto von allerlei Kräutern und gehobeltem Asia-Trüffel Als Vorspeise Als Hauptgang	11,00 € 18,00 €
<b>Pfannekuchen</b> von Buchweizen und Schwarzwurzeln mit gebratenen Waldpilzen und scharfer Kresse	17,00 €
<b>Drei Äpfel, drei Desserts</b> Granitée vom Granny-Smith mit gebranntem Kardamomschaum Mini Bratapfel mit Soufflée von mallorquinischen Mandeln und Eis vom Streuobstwiesenbrand	8,50 €
<b>Käseauswahl</b> mit zweierlei Senf und hausgemachtem Nussbrot	8,50 €

### Aus der Luft

#### **Variation von der Gans**

Gänselebermousse mit Holunderbeerenkompott,  
Strudel vom Rilette mit Apfel und rosa Brust  
mit Endiviensalat

12,00 €

#### **Vitnamesische Geflügelconsommé**

mit gedämpftem Dim Sum, Chili, Minze  
und Glasnudelsalat

6,50 €

#### **Großer bunter Herbstsalat**

mit Erdnuss-,  
Joghurt-, oder Balsamicodressing  
und gebratener Maishähnchenbrust  
Als Vorspeise  
Als Hauptgang

8,50 €  
12,00 €

#### **Knusprige Entenbrust und glasierte Entenleber**

mit geschmortem Chicorée  
und Gewürzpolenta auf Orangensoße

24,00 €

#### **Geschmorte Entenkeulen, kross aus dem Ofen,**

mit Kartoffel-Wirsingroulade  
und Vanille-Chilimöhren  
auf Portweinjus

18,00 €

#### **Cocktail von Trockenfrüchten**

mit Ziegenkäseis und Kürbis-  
Pistazienstrudel

8,00 €

### Aus dem Wasser

#### **Sauerkraut**

#### **im tasmanischen Pfeffersud**

mit lauwarm geräucherter Lachsforelle  
und Lauchstroh

10,00 €

#### **Cremesuppe**

#### **von Kürbis, Chili, Ingwer und Zimt**

mit knuspriger Hummerpraline

7,50 €

### **Großer bunter Herbstsalat**

im Balsamico-Dressing mit gebratenen Gambas und Filet von der Sauerländer Regenbogenforelle

Als Vorspeise

11,00 €

Als Hauptgang

14,50 €

### **Frische Pasta**

**mit Liebstöckelcarbonara,**

Rosenkohlblättern, gebratenen Jacobsmuscheln und gehobelter Bottarga

Als Vorspeise

11,00 €

Als Hauptgang

18,00 €

### **Gebratene Filets**

**von Forelle und Saibling**

mit zweierlei Sellerie und Petersiliengraupen

18,00 €

### **„Heiße Schokolade“**

mit Eis von Birnenquitten und Creme Caramel

7,50 €

## Vom Land

### **Sauerländer Tapas**

Kleines Tournedo vom Rinderfilet mit roter Bete-Salat, Walnussbrot mit Mescheder-Schinken, Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichschaum und Mini-Möhrendurcheinander mit Blutwurst

13,00 €

### **Getrüffeltes Steckrübensüppchen**

mit Carpaccio vom Kalbsrücken und gebackenem von der Kalbsschulter

8,50 €

### **Schnitzel**

mit warmem Kartoffel-Feldsalat, Speckchip und Jus von roten Zwiebeln

13,00 €

oder

### **Bäckchen und Bries vom Kalb**

mit den gleichen Beilagen

18,00 €

# SEEGARTEN

Hotel & Restaurant

<b>Sauerbraten von der US-Rinderschaukel</b> mit Rotkohl, gepfefferten Birnen und Briocheknödel	16,00 €
<b>Zweierlei vom hiesigen Reh</b> Rehrücken im Pancettamantel und Sauerbraten aus der Keule, mit Sesamschwarzurzeln und Kartoffel-Wasabipüree <b>oder</b> <b>Medallion vom Rinderfilet</b> mit den gleichen Beilagen	26,50 € 26,50 €
<b>Pudding von Maronen</b> mit Holunderbeerensorbet und petit four vom Gugelhupf	7,50 €