

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Zum Empfang

VinTonic rosé

(Weinmischgetränk aus Wein & Tonic)

0,15 l – 8,00 €

Menü

Gegrillter Yellowfin Thunfisch

süß-scharfes Paprika-Relish / gepickelter Gemüsesalat / Yuzu-Vinaigrette

Weißer Tomatenschaumsuppe

Chili-Garnele / Sesam-Spinat-Salat

Variation vom Heimischen Reh

rosa Rücken im Lardomantel und Ragout
Gewürzkarotte / Gin-Kirsche / Kartoffelkrapfen

Holunderblüten Cheesecake und weiße Schokolade

Mini Kokos-Marshmallow / Kokoseis / Eingeweckter Pfirsich / Maracuja

59,00 €

Menübestellung bitte bis 20:00 Uhr

Unsere Weinempfehlung

2023		2022	
„Alte Reben“		„Soler“ IGT	
Grauburgunder		Merlot / Cabernet Sauvignon	
Q.b.A. trocken		Carmenere / Refosco Marzemino	
Weingut Julius Zotz, Markgräflerland Baden		De Stefani, Venezien	
0,75 l Flasche	30,00 €	0,75 l Flasche	38,00 €
0,2 l Karaffe	10,00 €	0,2 l Karaffe	12,00 €
0,1 l Glas	5,00 €	0,1 l Glas	6,00 €

Zum Abschluss empfehlen wir:

Jacopo Poli

Sarpa di Poli

2 cl - 8,00 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Vorspeisen

Gegrillter Yellowfin Thunfisch
Als vegane Alternative mit Scharfen Seitan
süß-scharfes Paprika-Relish / gepickelter Gemüsesalat / Yuzu-Vinaigrette
14,00 €

Pastrami vom US-Roastbeef
gegrillte und eingelegte Avocado / Eigelb / Waldpilze / Radieschen
14,00 €

Eingelegtes von bunten Tomaten und Gurke
Büffelmozzarella / Basilikumespuma / Koriander-Balsamico-Sud / Sauerteigcroûtons
13,00 €

Vorspeisenvariation
Auswahl kleiner Leckereien aus unserer Karte
zum Teilen & Probieren
15,00 €

Suppen

Weißer Tomatenschaumsuppe
Chili-Garnele / Sesam-Spinat-Salat
10,00 €

Klassische Rinderkraftbrühe
Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen
8,50 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Vegetarisch und Salate

Frische Tagliatelle in Paprikaschaum

Kräuterpesto / Parmesan / Tempura vom wilden Brokkoli / Rucola

16,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 26,00 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 24,00 €

oder

mariniertem Minimozzarella 100g 21,50 €

Variation von jungen Salaten in sommerlichem Apfel-Zitronendressing

Gurkensalat / Mais / Paprika / Tomaten / Karotten / Avocadocrème

15,50 €

alternativ mit

4 gegrillten Garnelen 25,00 €

oder

gegrillten Roastbeefstreifen 150g 23,00 €

oder

mariniertem Minimozzarella 100g 20,50 €

Handgemachte Gnocchi mit Limetten-Humus

Ochsenherztomate / Ricotta / Oliven / Frisée

20,00 €

Mini BBQ Blumenkohl

Kimchi beurre blanc / Joghurt / Sumac / Nussbuttercrunch

21,00 €

Crémiges Parmesanrisotto

Gemüsetempura / marinierter Tofu / Gartenkräutersalat

19,50 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Hauptgänge

Kross gebratener Kabeljau

Limettenvelouté / Leipziger allerlei / handgemachte Gnocchi

35,00 €

Pochierte Curry-Lachsforelle von der Fischerei Linn

Kartoffel-Zitronencreme / Melone / Sellerie / Krustentier-Bisque

32,00 €

Kikok Hähnchen gefüllt mit Basilikum und Parmesan

Sauce suprême / Leipziger Allerlei / handgemachte Gnocchi

27,50 €

Rosa Filet und Mini Cordon Bleu vom Iberico Schwein

Madeira-Jus / Kräuterpilenta / zweierlei Brokkoli / Rote Zwiebel

28,00 €

Variation vom Heimischen Reh

*rosa Rücken im Lardomantel und Ragout
Gewürzkarotte / Gin-Kirsche / Kartoffelkrapfen*

42,00 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Klassiker im PLATTE

Im ganzen gebratene Sauerländer Regenbogenforelle

*gefüllt mit frischen Kräutern / geschäumte Butter
Salzkartoffeln / bunter Frühlingssalat*

28,00 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

Leichter Kartoffel-Gurken Salat / Preiselbeeren

28,00 €

Gebratene Kalbsleber

Jus / Kartoffelpüree / Apfelringe und Zwiebel

27,00 €

5 gegrillte Black Tiger Garnelen

Carpaccio von der Ochsenherztomate / Parmesanrisotto / Frisée

28,00 €

Gegrilltes Black Angus Rumpsteak

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter
bunter Sommersalat / Röstkartoffeln*

200 g 34,00 €

300 g 43,00 €

Gegrilltes Black Angus Rinderfilet

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter
bunter Sommersalat / Röstkartoffeln*

200 g 38,00 €

300 g 48,00 €

Handgeschnittenes Beef Tatar

-am Tisch zubereitet-

frisch gebackenes Baguettebrot / Meersalzbutter

80 g 16,50 €

150 g 29,50 €

250g 39,00 €

R E S T A U R A N T
LEBENSWERK
S I N C E 1 8 7 8

Dessert

Mille feuille von Erdbeere und Kefir
Basilikumeis / Quinoa-Crunch / Kefirmousse

9,50 €

Holunderblüten Cheesecake und weiße Schokolade
Mini Kokos-Marshmallow / Kokoseis / eingeweckter Pfirsich / Maracuja

9,50 €

Großmutter´s Vanille-Milchreis
eingemachter Rhabarber / Vanilleeis / Keksbrösel

9,00 €

Kleine Sorbertvariation zur Erfrischung
Erdbeere / grüner Apfel / Rhabarber-Gin

7,50 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei in Hemer
5 handverlesene Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland
Früchtebrot / Feigensenf / Salzbutter

15,00 €

Vorankündigung:
Fine Dining in Seppel's Esszimmer – ein Highlight
unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü

Sonntag, 1. Dezember `24
Bitte gleich reservieren – begrenzte Plätze

Oktoberfest 2024 alle Info´s - bitte scannen

