

Menüempfehlung im „1878“

Sashimi von der Lachsforelle & gegrillte Jakobsmuschel

Mousse aus Frischkäse & Erbse / Granola /

Waldpilze / Sojasud

Cremesuppe von Zitronengras, Curry & Koriander

Saiblingstempura & Erdnussspinat

Rosa Filet & geschmorte Schulter vom Kalb

Wilder Brokkoli & Waldpilze / Glasierte Perlwiebel

Rosmarin Krusteln / Jus

Mousseschnitte von Limette & Joghurt

Basilikum / Mango / Baiser

Menüpreis: 55€

Vorspeisen

Sashimi von der Lachsforelle & gegrillte Jakobsmuschel

Mousse aus Frischkäse & Erbse / Granola / Waldpilze / Sojasud

14,00 €

Kalbshälfte „Pastrami Style“

BBQ Spargel / Wassermelone / Gurke / Senf

14,00 €

Kleine marinierte Kopfsalatherzen in Buttermilchdressing

Eingelegtes von Aubergine, Tomate & Paprika / Parmesancreme / Mozzarella

11,00 €

Vorspeisenvariation <Haus Platte>

Auswahl kleiner Leckereien aus unserer Karte zum Teilen & Probieren

10,00 €

Suppen

Crèmesuppe von Zitronengras, Curry & Koriander

Saiblingstempura & Erdnussspinat

9,00 €

Geeiste Tomaten-Melonen Gazpacho

Buttermilchgelee / Gurke / Feta

8,00 €

Hauptgänge

Variation von bunten Sommersalaten

Kräutercroûtons / Franky´s Bergkäse / grüne Bohnen / Tomaten-Oliven Chutney

18,00 €

Alternativ mit

gebratenen Riesengarnelen

24,00 €

gebratenen Filetspitzen

24,00 €

gegrillten Waldpilzen

19,00 €

Frische Pasta in Rauchpaprikaschaum

Spargel im Serano Mantel / Parmesan / Kräuterpesto

18,00 €

Alternativ mit

gebratenen Riesengarnelen

24,00 €

gebratenen Filetspitzen

24,00 €

gegrillten Waldpilzen

19,00 €

Vegetarisches Gartenkräuterrisotto

gebackener Mini-Blumenkohl / grüne Bohnen / Belper Knolle

18,50 €

Kross gebratene Sauerländer Lachsforelle & Riesengamba

Kartoffel-Zitronenstampf / glasierte Perlzwiebel / Butterrübchen & Erbse

30,00 €

Kross gebratene Tranche vom Adlerfisch

Gartenkräuterrisotto / Butterrübchen / Belper Knolle / Krustentierschaum

31,00 €

Coq au Vin vom Stubenkücken

Strudel von Stielmus & Bergkäse / Bresaola / Salzzitrone / Portweinjus

27,00 €

Rosa Filet & geschmorte Schulter vom Kalb

Rosmarin Krusteln / Wilder Brokkoli & Waldpilze / glasierte Perlwiebel / Jus

29,00 €

Unsere Klassiker

In Butterschmalz gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurkensalat / Kohlrabirucola / Waldpilz-Trüffelrahm

24,00 €

Schmorbraten vom Kalb unter der Zwiebel-Senfkruste

Schwenkkartoffeln / Waldpilzgemüse / Rotweinjus

24,00 €

Gegrilltes rosa Roastbeef im Kräutermantel

Bratkartoffeln / Salat / hausgemachte Remoulade

20,00 €

Zwiebelrostbraten vom Neuseeland Rind

Jus / grüne Bohnen / Rosmarin Krusteln

29,00 €

Filetspitzen in Waldpilz-Trüffelrahm

Bandnudeln / Kohlrabirucola

28,00 €

Dessert

Variation von Erdbeere & Rhabarber

Mascarpone / Florentiner / Limes

12,00 €

Mousseschnitte von Limette & Joghurt

Basilikum / Mango / Baiser

11,00 €

Zitronengras Crème Brulée

Solero Eis / marinierte Blaubeeren

7,00 €

Käseauswahl von Frank Rest - die Käserei in Hemer

handverlesener Käse aus Frankreich, Italien, Österreich & Deutschland

frisches Früchtebrot / Feigensenf / Salzbutter

12,00 €

*Freuen Sie sich jetzt schon auf die nächste Speisekarte
u.a. Gerichte rund um Pfifferlinge, Matjes & frische Kirschen*

Über unseren NEWSLETTER informieren wir Sie gerne über unsere
Gourmetabende, Weinpräsentationen „PARK 90“, Küchenparty's, Studio 54.

Melden Sie sich doch einfach auf www.platte.de an.

Jetzt schon reservieren:

Sonntag, 4. September `22 - **Fine Dining in Sepp's Esszimmer**
unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü