



## LIEBER GAST,

in unserem Restaurant legen wir besonderen Wert auf eine kreative und frische Küche auf der Basis von regionalen und saisonalen Produkten. Diese beziehen wir vorzugsweise von Produzenten direkt aus der Region. Viele unserer Partner sind weniger als 10 Kilometer entfernt!

So haben wir die frischesten Produkte, möglichst kurze Lieferwege und kooperieren mit Partnern, deren Gesichter wir kennen. Wir laden Sie herzlich ein, auf einen kulinarischen Streifzug durch das bergische Land, ohne Geschmacksverstärker, Saucenpulver und Einheitsbrei.

## NICHT NUR UNSER BROT BACKEN WIR SELBER...

.. alle Gerichte sind frisch zubereitet, was einen höheren Zeitaufwand beansprucht. Wir freuen uns mit Ihnen den hektischen Alltag ein wenig zu entschleunigen und laden Sie ein, mit Zeit und Muße zu speisen.

**Für die Umsetzung unserer Qualitätsansprüche und die Sorgfalt bei der Aufzucht und Zubereitung bedanken wir uns ganz herzlich bei:**

- > Bauernhof – Uwe Schmitz, Lohmar
- > Landmetzgerei – Klaus Herchenbach, Lohmar
- > Hunters Kitchen – Benjamin Siebrecht, Lohmar
- > Fischzucht – A. Pilgram GmbH, Lohmar
- > Jansen's Landmarkt – Ralph Jansen e.K., Lohmar
- > Jule's Käsekiste – Rainer Schmitz Landwirt, Much
- > Der Weinladen – Wiebke Herkenrath, Overath



# FACHWERK<sup>1690</sup>

regional · saisonal

## SALAT

Großer gemischter Salat  
mit Sprossen und gerösteten  
Kernen groß 8,90 €  
klein 5,90 €

wahlweise mit Kräutervinaigrette,  
Balsamico- oder Kartoffeldressing

### zusätzliche Salat-Toppings:

- knusprige Filets von der  
Höngesberger Freilandente + 6,50 €
- gebratenes Filet von der  
Lachsforelle + 7,90 €
- mit gebratenen Roastbeef-  
streifen vom heimischen Rind + 8,50 €

## SUPPEN

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit  
Ingwer, Chili und Kürbiskernöl 6,90 €

Kartoffel - Lauchcremesuppe mit  
feiner Hirschsalami 6,90 €

## VORSPEISEN

Variation von Roter Beete  
mit gehobeltem Ziegenkäse 12,90 €

Feine Scheiben von der  
Lohmarer Lachsforelle in  
Zitronen-Olivenöl-  
marinade an kleinem Salat 12,90 €

Confierter Jungschweinebauch  
an zartem Bohnensalat und  
Röstzwiebelcreme 15,90 €

## KINDERKARTE

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets  
mit Pommes Frites 6,90 €

Tagliatelle Bolognese 7,90 €

Alle Speisen werden von uns frisch zubereitet und können Allergene enthalten.  
Gerne beraten wir Sie persönlich – sprechen Sie uns an!

## HAUPTGERICHTE

### vegan

Bandnudeln mit glaciertem Gemüse  
in feiner Hokaidokürbis-Sauce 14,90 €

### vegetarisch

Hausgemachte Semmelknödel auf  
Pilzragout in Kräuterrahmsauce 15,90 €

### Fleisch und Fisch

Bei Niedrigtemperatur gegartes  
Schweinerückensteak auf Bohnen-  
cassoulet mit Bratkartoffeln 19,90 €

Rosa gebratene Brust von der  
Höngesberger Freilandente mit  
Balsamicojus, karamellisiertem  
Chicoree und Pommes Dauphine 24,90 €

Gebratenes Filet von der Lohmarer  
Lachsforelle mit Safransauce,  
Blattspinat und Bandnudeln 23,90 €

Zweierlei vom bergischen  
Weiderind (geschmort & gebraten)  
mit buntem Gemüse und  
Kartoffelpüree 25,90 €

## KÄSE & DESSERT

Crème - Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Vanilleeis  
7,90 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Traubenconfit mit gerösteten Walnüssen  
8,90 €

Ofenwarmer Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren  
und Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
9,90 €

Schokoladenriegel „Fachwerk 1690“, Karamell und Erdnüsse  
9,90 €

Alle Speisen werden von uns frisch zubereitet und können Allergene enthalten.  
Gerne beraten wir Sie persönlich – sprechen Sie uns an!