



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



FACHWERK¹⁶⁹⁰

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:

- Jules Ziegenkäse Im
Speckmantel + 6,50 €
- gebratenes Filet von der
Lohmarer Lachsforelle + 7,90 €
- mit gebratenen Rinderhüft-
streifen vom heimischen
Weiderind + 8,50 €

SUPPEN

Crèmesuppe von Strauchtomaten
mit Rucolapesto 5,90 €

Aufgeschäumtes Süsschen von
Roter Beete und Meerrettich 6,90 €

VORSPEISEN

Variation von Roter Beete
mit gehobeltem Ziegenkäse 12,90 €

Mousse von geräucherter
Forelle aus Lohmar mit Aprikosen-
Meerrettich, Pumpnickelerde
und Forellenkaviar 12,90 €

Rosa gebratene Leber von der
Höngesberger Freilandente mit
Pfersichgel, geröstetem Brioche
und kleinem Salat 14,90 €

KINDERKARTE

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets
mit Pommes Frites 5,90 €

Tagliatelle Bolognese 6,90 €

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

HAUPTGERICHTE

vegan

Mille Feuille von orientalischem Gemüse mit pikanter Tomatensauce und hausgemachten Falafelbällchen 14,90 €

vegetarisch

Strudel von Frühlingsgemüse mit Kräuterschaum und Kartoffelpüree 15,90 €

Fleisch und Fisch

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl und kleinen Kartoffelknödeln 21,90 €

Gebratenes Filet von der Lohmarer Lachsforelle mit Dijonsenfauce, Weinsauerkraut und Kartoffelpüree 23,90 €

Hüftsteak vom bergischen Weiderrind mit Zwiebelkruste, Rotweinjus, Blattspinat und Kartoffelpüree 22,90 €

Rosa gebratene Brust von der Höngesberger Freilandente mit Balsamicojus, Kartoffelknödeln und Rotkohl 24,90 €

KÄSE & DESSERT

Crème - Brûlée von weißer Schokolade mit hausgemachtem Ananas-Basilikumeis
8,90 €

Jules Ziegenkäse auf Traubenconfit mit Bauernbrotchips
9,90 €

Törtchen von Erdbeere, Rharbarber und Vanille
9,90 €

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