Gasthaus Schwäke

Dominik Epler

Vorspeisen

Gambas "Spanische Art"
pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch
11,90

Ziegenkäse auf Feigen gratiniert
Ziegenkäsemousse | Brioche | Haselnuss | Staudensellerie-Orangen-Salat
11,90

Kalbstatar aus Lohmar
Onsen Ei | Meerrettich | Beete | Spinat-Apfelsalat
12,50

Gebratenes Zanderfilet
Rhabarber-Wassermelonen-Sud | Quinoa | Salicornes | Tandoori | gebratene Wassermelone
13,50

Kurz angebratenes hausgeräuchertes Spanferkelfilet
Vadauvan | Maracuja | zweierlei Spargel | Spargelmousse | wilder Brokkoli im Nussmantel
14,50

Hausgemachte Kürbis Gnocchi
Baby Spinat | Schafskäse | fruchtiger Tomatensugo | dreierlei Kürbis | Kürbiskerncrunch
Vorspeise | Hauptgang
10,90 | 19,90

Hauptspeisen

Französische Maishähnchenbrust mit Bärlauchfarce
Weißer Spargel im Tramezzini-Mantel | Salatherz | Kartoffel-Carpaccio | Pancetta
26,90

Kalbssteak vom Hof Lohmar
Mini Bio Kräutersaitlinge | Waldpilzragout | Grüner Spargel | Hausgemachte Pilztortelloni
28,90

Lammbraten
Dominiks Ratatouille | Gewürz-Aubergine | Tomatenrelish | eingelegte Zucchini | Gebackene Gemüse-Polenta
31,00

Argentinisches Rumpsteak
Kruste von der Ochsenbacke | Serrano-Bohnen | gefüllte Bohne | Romanesco | getrüffeltes Sellerie-Püree | Kartoffelgratin mit Haselnusskruste
32,90

Wiener Schnitzel in Butterschmalz Gold Braun gebraten mit Porzer Stangenspargel
Hausgemachte Hollandaise | Handgerührte Preiselbeeren | Wildkräutersalat | Kartoffel-Gurken-Salat
33,90

Süßes zum Abschluss

Erdbeere küsst Rhabarber
Pistazienküchlein | Weiße Schokolade | Joghurt
10,50

Espresso Gedeck
Espresso | 3 Petit Fours
8,90

Zabaglione
Erdbeerkompott | Vanille-Mascarponeeis
7,40

Tiramisu im Glas
5,50

Eis/Sorbet
verschiedene hausgemachte Sorten
je Kugel 2,50

Alle Preise in Euro.