Gasthaus Schwäke

Dominik Efer

Vorspeisen

Gambas "Spanische Art"
pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch
12,90

Ziegenkäse auf Tomatenvariation
Ziegenkäsemousse | Ziegenkäsecreme | Tomatenrelish | Falsche Tomate | Rucola
12,90

Tatar vom Deutschem Weide Ochsen
Onsen Ei | Frankfurter grüne Kräuter | Mixed Pickels | Senfsaat
13,50

Kurz angebratenes Schwertfischfilet
Dreierlei Gurke | Avocado | Gewürz-Couscous | Granny Smith | Salicornes | Nussbutter-Soja Marinade
13,90

Iberico Bäckchen
Pilzmousse | Dreierlei Pilzsalat | Maracuja | Limette | Buchenpilze | Pilzcreme
14,50

Hausgemachte Tomaten-Ricotta Ravioli
Eingelegte Tomaten | Rucola | Parmesan | Liebstöckelschaum
Vorspeise | Hauptgang
12,90 | 21,90

Hauptspeisen

Französische Perlhuhnbrust mit frischem Trüffel
Blattspinat | Wachs weichem Bio Ei | Trauben Lauch Ragout | 3mal Kartoffel
32,90

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

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein
Dominiks Ratatouille | Gewürz-Aubergine | Tomatenrelish | eingelegte Zucchini | Gebackene Gemüse-Polenta
31,50

U.S Premium Rumpsteak
Serrano-Bohnen | gefüllte Bohne | getrüffeltes Sellerie-Püree | Kartoffelgratin mit Haselnusskruste
34,90

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

Süßes zum Abschluss

Schokoladen Traum
Brownie 78% | Schokoladen Fondant | Dreierlei von der Kirsche | Estragon
11,50

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 3,00

Alle Preise in Euro.