

MANU FAKTUR
DAS RESTAURANT

Speisekarte



Vorspeisen

und Rucolasalat

10 €

Gebeizter Zitronenlachs mit Gurkenkaltschale, Honig-Senfschaum
und kleinem Blattsalat

9,50 €

Gebackene Blutwurst mit Kartoffelpüree und gebratenem Apfel

9,50 €

Cous-Cous-Salat mit mariniertem Hähnchen und Kräutervinaigrette

9 €

Bergische Tapas:

kleines Erbsensüppchen, geräucherte Forelle auf Pumpernickel,
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, kleiner Reibekuchen mit Apfelmus

0,1 l frisches Kölsch

9,50 €

Rindercarpaccio

mit Basilikumpesto, Olivenöl und Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette

13 €

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili-Öl

an kleinem Salat und geröstetem Knoblauch-Brot

Vorspeise 13 €

Hauptgang 22 €

Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen, Kirschtomaten,

Parmesanspänen und Champignons

Vorspeise 9 €

Hauptgang 15 €

Bunter Sommersalat mit Knoblauchgarnelen, gebratener Honigmelone

und gehobeltem Pecorino

Vorspeise 10,50 €

Hauptgang 16,50 €

Suppen

Bergische Kartoffelsuppe
mit Mettenden und Speckchip

6,50 €

Tomatenconsommé mit Ricottaklößchen

6,50 €

Basilikumcremesüppchen mit Tomate und Mozzarella

7 €

Suppenapotheke

4 kleine Süppchen im Reagenzglas serviert

5 €

Hauptspeisen

Gebratene Dorade mit mediterranem Ofengemüse
und Süßkartoffeln

21 €

Lachsfilet im Blätterteig auf Kartoffel-Lauchgemüse und Weißweinsöße

22 €

Glasierter Kaninchenkeule mit Schupfnudeln, Waldpilzen
und gebratenem Pfirsich

22 €

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Spitzkohlgemüse
und Kartoffel-Speck-Küchlein

20 €

Krosser Spanferkelrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Vanillekarotten
und geschmorten Perlzwiebeln

21 €

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffel-Senf-Püree und Apfel-Zwiebel-Chutney
22 €

Gegrilltes Rumpsteak
oder Rinderfilet
mit gebratenen Champignons und Gitterkartoffeln und Kräuterbutter
23 €
27 €

Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse, grünem Spargel und Rucola
16,50 €

Canneloni mit Schafskäse und Spinat gefüllt, gegrillte Zucchini
und Knoblauchschaum
17 €

Dessert

Apfel-Blätterteig-Rose mit Calvados-Vanilleeis

6 €

Limetten-Joghurt-Creme mit Erdbeer-Minz-Salat

6,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und Tonkabohneneis

7,50 €

Kinderkarte

Penne in fruchtiger Tomatensoße

5,50 €

Schnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes

6 €

Kinder Eis

Schokolade-, Erdbeer-, oder Vanilleeis

Kugel 1,20 €