

MANU FAKTUR  
DAS RESTAURANT

Speisekarte



## Vorspeisen

Kürbisvariation

Creme Bruleé/Salat/Gelee

9,50 €

Feldsalat mit Wildschinken und warmen Kartoffelspeckdressing

8 €

Warme Ziegenkäsepraline mit Orangenchicoree und mariniertes Rotes Beete

9 €

Bergische Tapas:

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

0,1 l frisches Kölsch

9 €

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,

Champignons und gehobeltem Parmesan

Vorspeise 9,50 €

Hauptgang 15 €

Winterliche Salate mit gebratenen Jakobsmuscheln, Riesengarnelen und

lila Kartoffelchips

Vorspeise 11 €

Hauptgang 21

## Suppen

Bergische Kartoffelsuppe  
mit Mettenden und Speckchip

6,50 €

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Pflaumen und Kernöl

6,50 €

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse

7 €

Suppenapotheke

4 kleine Süppchen im Reagenzglas serviert

5 €

## Hauptspeisen

Krosses Zanderfilet auf Rieslingkraut, Pastinakencreme und Senfschaum

19 €

Gebratenes Wolfsbraschfilet auf Kartoffel-Spitzkohlgemüse

20 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Chorizo und Manchegokäse gefüllt,  
Kartoffelgratin und Speckbohnen

17 €

Hirschedelgulasch mit Kräuterschupfnudeln

16,50 €

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rahmwirsing  
und Kartoffel-Speck-Küchlein

20 €

Rosa gebratene Entenbrust mit glasiertem Rotkohl und Kartoffelklößen

22 €

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

Gebratene Lammkrone mit Polenta und Kräutersaitlingen

24 €

Kalbsfilet mit Portweinschalotten und Rosmarinkartoffeln

24 €

Gebratene Kalbsleber

mit Kartoffel-Senf-Püree und Apfel-Zwiebel-Chutney

22 €

Gegrilltes Rumpsteak

mit gebratenen Champignons und Mandelbällchen

23,50 €

Ziegenkäseravioli mit gebratenem Gemüse, Rucola und Parmesan

17,50 €

Tagliarini mit gebratenen Pilzen im Trüffelsud und Kirschtomaten

16 €

Inhaltsstoffe und Allergene können an der Theke eingesehen werden

## Dessert

Bratapfeltiramisu

6 €

Birnencrumble mit Vanilleeis

6,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern und Eierliköreis

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 €