

# Herzlich Willkommen im Altenberger Hof

## Vorspeisen

<b>Auberginentatar</b> <i>mit Rauchmandel-Vinaigrette, Rauke, Miso-Crème und Schwarzkümmel-Knusper</i>	14
<b>Tamagoyaki – japanisches Omelette</b> <i>mit Meeresalgen, eingelegtem Meerrettich, geröstetem Sesam und Crème von schwarzem Knoblauch</i>	14
<b>Ceviche von der Lachsforelle – Züchter Kamp aus Engelskirchen</b> <i>mit Leche de Tigre, fermentierten Buchenpilzen, schwarzer Limette und knuspriger Süßkartoffel</i>	16
<b>Gebeizte und geflämte Nordsee-Makrele</b> <i>mit Schlangengurke, grünem Apfel, Forellencaviar und Lardo di Colonnata</i>	16
<b>Geschnittenes Tatar von der Sauerländer Färse</b> <i>mit 10g Royal Premium Caviar, Leccino Olive, Beef Tea und gebratenem Brioche</i>	24

## Suppen

<b>Bouillabaisse Marseillaise</b> <i>mit Edelfisch und Meeresfrucht, Sauce Rouille, Wurzelgemüse und gratiniertem Pain rustique</i>	22
<i>...auf Wunsch auch als Hauptgang...</i>	42
<b>Ajo Blanco – gekühlte spanische Mandelsuppe</b> <i>mit Arbequina Olivenöl, gehobeltem Manchego und eingelegten Weinbeeren</i>	16
<b>Schaumsuppe von Spitzpaprika</b> <i>mit fermentierter Salsa, Avocado-Espuma, gebratenen Pimiento de padròn und Tortilla Chips</i>	16



ALTENBERGER HOF  
ROMANTIK HOTEL

## Hauptgänge

### **Gegrillte Medaillons vom Seeteufel**

*mit Chorizo vom iberischen Schwein, frischen Pfifferlingen  
und Acquerello Carnaroli-Risotto*

38

*...auf Wunsch auch vegetarisch...*

28

### **Filet vom Bergischen Rind**

*mit Kalbskopffraline, Waldbeeren-Jus, geschmortem Radicchio  
und salzteiggebackenem Sellerie*

48

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

*mit Thymian-Beurre blanc, gebratenen Steinpilzen  
und Rote Beete-Linguine*

34

### **Loup de Mer, auf der Haut gebraten**

*mit Tomatenessenz, Prinzessbohnen, Basilikum-Tortelloni  
und Ricotta salata*

36

### **Gefüllte Artischocke**

*mit getrüffelter Vegi-Jus, frischen Pfifferlingen, fermentierten Buchenpilzen  
und Kartoffelmousseline*

30

## Unsere Weinempfehlungen

### **2020 Weißburgunder Quarzit, Weingut Pflüger, Pfalz**

0,25 l 11 €      0,75 l 32 €

Fein gewobener, sehr präsender Weißburgunder vom Pfalz-typischen  
leichten Quarzitsteinboden. In der Nase zarte Aromen von Birne und Mango,  
am Gaumen ausgewogen und mit elegantem Schmelz.

### **2016 Château Chasse-Spleen Cru Bourgeoise Exceptionnel**

**Bordeaux, Frankreich**

0,75 l 95 €

Der Château Chasse-Spleen 2016 ist ein Moulis, der in einem außergewöhnlichen Jahr entstanden ist, und er genießt den Ruf eines großen Médoc-Jahrgangs. Chasse-Spleen 2016 besteht aus 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 6% Petit Verdot und 2% Cabernet Franc. Eine typische Assemblage aus dem Médoc, die sich in diesem Jahrgang von ihrer besten Seite zeigt.

## Dessert

<b>„Kräutergarten“</b> <i>mit Chartreuse Verte-Eis, Balsamico-Kirschen und Hibiskus-Essenz</i>	14
<b>Variation von grüner Traube</b> <i>mit Basilikum-Sorbet, grüner Mate und Buttermilch-Espuma</i>	14
<b>Crème Brulée</b> <i>mit Sorbet von Salzzitrone und Ragout von weißem Pfirsich</i>	14

## Kinderkarte

<b>Rinderbouillon</b> <i>mit Buchstabennudeln und Gemüsewürfeln</i>	10
<b>Pommes von Kartoffelkult aus Rommerskirchen</b> <i>mit Heinz Ketchup oder Mayo</i>	6
<b>Spaghetti</b> <i>mit Tomatensoße oder Bolognese</i>	12
<b>Fleischpflanzerl</b> <i>mit Kartoffelpüree und Möhrchen</i>	14
<b>Tonkabohnen-Panna Cotta</b> <i>mit Himbeersoße und karamellierter weißer Schokolade</i>	8
<b>Vanilleeis</b> <i>mit Passionsfruchtcoulis und Karamellknusper</i>	6

## Menüempfehlung Restaurant St. Markus

### Aperitifempfehlungen:

**Cidre Bouché Brut de Normandie, Cristian Drouin, Frankreich**  
0,1 l                      7,50 €

**Champagne Gosset Grande Reserve Brut**  
0,1 l                      14,50 €

**Nepèta AMARO auf Eis mit Zitronensaft und Schokominze**  
6 cl                        9,50 €

**Auberginentatar**  
*mit Rauchmandel-Vinaigrette, Rauke, Miso-Crème  
und Schwarzkümmel-Knusper*

**2020 Weißburgunder Quarzit, Weingut Pflüger, Pfalz**

**Gegrillte Medaillons vom Seeteufel**  
*mit Chorizo vom iberischen Schwein, frischen Pfifferlingen  
und Acquerello Carnaroli-Risotto*

**2018 Silvaner Himmelspfad GG VDP.GROSSE LAGE trocken, Weingut Rudolf May, Franken**

**Variation von grüner Traube**  
*mit Basilikum-Sorbet, grüner Mate und Buttermilch-Espuma*

**Clairette de Die, Jaillance, Rhône - Frankreich**

**49 € pro Person**  
**begleitende Weine 30 € pro Person**



ALTENBERGER HOF  
ROMANTIK HOTEL

## Unsere Freunde und Partner

*Seefisch & Meer - Overath*

*Fischzucht Kamp - Engelskirchen*

*Früchte Krings - Wermelskirchen*

*Pilzzucht Marseille - Leichlingen*

*Frische Paradies - Hürth*

*Rungis Express*

*Horbacher Mühle*

*Valrhona Schokolade*

*Thomashof - Burscheid*

*Bos Food*

*Essers Hofladen - Odenthal*

*Café und Konditorei Kroppenberg - Bensberg*

*Bäckerei Prôt - Köln*