

Jerôme's
im Schloß Gehrden



Vorspeise

*Französische Fine de Claire Austern auf Eis mit frischer Zitrone
Pro Stück 4,90*

*Salat von der Roten Bete
mit kandiertem Blumenkohl, karamellisiertem Bergziegenkäse
& Himbeer-Vinaigrette
15*

*Schottischer Lachs
Tranche vom hausmarinierten Orangenlachs mit Kräutersalat,
Sesam-Dressing & Honig-Senf-Sauce
16*

*Wildkräutersalat
mit gebratenen Atlantikgarnelen, Avocado, Cherrytomaten
& Hausdressing
17*

*Carpaccio vom Bergischen Rind
mit marinierten Buchenpilzen, Rucola & Trüffel-Vinaigrette
18*

Zwischengänge

*Bourride „Schloss Gehrden“
mit Atlantik-Garnelen, Seefischen, Muscheln, feinem Gemüse
& Kaschmir-Safran*
22

*Arborio-Risotto
mit feinem Gemüse, sautierten Shiitake-Pilzen & Rucola-Pesto (V/V)*
16

*Frische Pasta
Tagliolini mit Waldpilzen & schwarzen Trüffeln*
25

*Linguine alla Kardinal
mit Lachs, Oliven, Kapern, Cherrytomaten & cremiger Tomatensauce*
18



Fischgänge

*Gebratenes Adlerfischfilet
mit Süßkartoffelpüree, Brokkoli & Orangen-Safran-Sauce
29*

*Atlantik-Heilbutt
auf Blattspinat mit Selleriepüree, Gelber Bete
& Hummerschaum
31*

*Seeteufel-Medaillons
in Meersalzbutter gebraten mit Gartengemüse, Butterkartoffeln
& körniger Riesling-Senf-Sauce
32*

*Loup de Mer im Ganzen aus dem Ofen
in der Salzkruste am Tisch tranchiert mit mediterranem Gemüse
(für 2 Personen)
Pp 34*



Hauptgänge

*Kalbsleber „Berliner Art“
mit Rahmspinat, Calvados-Apfel, Kartoffelpüree
& gebackenen Zwiebelringen
28*

*Bergische Freiland-Perlhuhnbrust
knusprig gebraten auf Waldpilz-Risotto mit grünem Spargel
& Chorizo-Sauce
29*

*Ochsenbacke
in Rotwein geschmort mit Trüffelpüree & Frühlingsgemüse
31*

*Angus Rinderfilet (200g)
mit Auberginen alla Parmigiana, Gemüsebouquet
& Trüffelsauce
43*



Desserts

Bayerische Creme mit Blaubeerenragout Beerenkompott
9,90

Crème Brûlée mit Tonkabohne, und frischen Beeren
11

*Haselnussparfait mit karamellisierten Safran Birnen
& Mandelkrokant*
12

*Auswahl an Rohmilchkäse mit Feigensenf
& hausgemachtem Früchtebrot*
16

