



**WIPPERAUE**

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Menü

Gerne können sie auch ein 3-Gang oder 5-Gang Menü  
mit korrespondierenden Weinen Wählen

---

## Orientalischer Kräutergarten

Cous Cous | Kichererbsen | Wildkräuter | Papadam Brot | Veganer Tzaziki „Soja“

\*\*\*

## Regionalität trifft auf Andalusien

Geeistes Gurkensüppchen | Nordseekrabben | Gazpacho | geräucherte Tomate

\*\*\*

## Gurken Sorbet mit Hendriks Gin

\*\*\*

## 48h gegarter Schweinebauch in Kokosmilch

Pulpo | Weiße Bohnen | Schwarze Bohnen | Saubohnen

\*\*\*

## Käse vom Affineur „Ausgereift“ aus Ohligs

Fragen sie bei unserem Service gerne nach der Käse Auswahl

Zu unserem Käse reichen wir Früchtebrot, Feigensenf und Kürbiskernöl Butter  
oder

## Bergische Kaffeetafel 2.0

Milchreis | Beerenragout | Pumpernickel | Waffel

Als 3-Gang Menü **45 €** / mit Weinbegleitung **€ 60**

Als 5-Gang Menü **69 €** / mit Weinbegleitung **€ 94**



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Vorspeise

## Klassiker „Kottenstube“

---

Heimischer Wildkräuter Salat mit gereiftem Ziegenkäse oder 5 Gambas

Himbeerdressing | Walnüsse | Blattsalat | Kerne

klein € 11/ groß € 15

klein mit Gambas € 13 / groß mit Gambas 17 €

Carpaccio vom Simmenthaler Rinderfilet

Cipriani Sauce | Parmegiano Reggiano | Pinienkerne | Baby Spinat

Klein € 17 / groß € 26

**Wahlweise mit Frischen Perigord Trüffel 12 € Aufpreis**

Der Klassiker „Tartar“ vom Rinderfilet

(auf Wunsch gerne zum selber zubereiten)

Wachs Ei | Crème Fraiche | Bauerbrot der Bäckerei Schüren

€ 18

**Wahlweise mit 1 dose Prunier Caviar „Sibirischer Stör 15g, 25 €**



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Vorspeise

Kreativ „Wipperaue“

---

## Vitello Tonnato „Wipper Style“

Tafelspitz vom Kalb | Thunfisch Tartar | Kapern | Zitrone

€ 18


## Ausflug an die Amalfi Küste

Aquarello Risotto Nero | Calamaretti | Parmegiano Reggiano | Amalfi Zitrone |

€ 15

## Orientalischer Kräutergarten

Cous Cous | Kichererbsen | Wildkräuter | Papadam Brot | Veganer Tzaziki „Soja“

Klein € 13 / groß 19 €  vegan



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Suppen

**Klassiker „Kottenstube“**

---

„Wipperauer“ Fischeintopf

Fische vom Markt | Gemüse | Gamba | Rouille

€ 11

**Kreativ „Wipperaue“ Eiskalt**

---

Regionalität trifft auf Andalusien

Geeistes Gurkensüppchen | Nordseekrabben | Gazpacho | geräucherte Tomate

€ 10



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Hauptgang

**Klassiker „Kottenstube“**

---

Wienerschnitzel vom Kalb

Lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

€ 26

Trüffelpasta mit Rinderfilet Spitzen

Tagliarini | Trüffel | Simmenthaler Rinderfilet | Tomate

klein € 19/ groß € 26

Unser Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

Kleine Rösti | geschmorte Mini Möhre | Waldpilze

€ 25

Trüffelpasta mit Sommertrüffel

Tagliarini | Lauch | Sommertrüffel

**Klein € 19/ groß 22 €**



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Steaks vom Green Egg Holzkohle Grill

Ein Stück Fleisch vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Rinderfilet Lady's Cut 230g 36 €

Rinderfilet Gentlemen's 320g 44 €

Canadisches Flap Steak 230g 28 €

U.S. Short Ribs 300g 28 €

1 Beilage und eine Sauce zur Wahl

Trüffel Steak Fries

Sautierter Spinat mit Pinienkerne

Romana Herzen mit Parmegiano Reggiano Dressing

Jus

Cafe de Paris Butter

Spicy Grill Bernaise



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Hauptgang

Kreativ „Wipperaue“

---

48h gegarter Schweinebauch in Kokosmilch

Pulpo | Weiße Bohnen | Schwarze Bohnen | Saubohnen

€ 24

Das Lamm auf der Weide

Rücken vom Salzwiesen Lamm | Erbse | Fondant Kartoffel

€ 29

Simmenthaler Rinderfilet „Tokyo style“

Pak Choy | Ume Sauce | Shitake Pilze | Gyoza

€ 34

Französische Haute Cuisine, Seezungenfilet

Morcheln | Nussbutter – Kartoffel Espuma | Powerraden Barrigoule

€ 32



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Dessert

## Klassiker „Kottenstube“

---

Crème Brûlée

Tahiti Vanille | Rosmarin | Cassis Sorbet

€ 8

Mousse von der Valrohna Schokolade

Aprikose | Sauerrahm | Haselnuss

**10 €**

Sorbet Variation oder Rahm Eis Variation

Saison Früchte

€ 3 je Kugel

## Kreativ „Wipperaue“

---

Käse vom Affineur „Ausgereift“ aus Ohligs

Fragen sie bei unserem Service gerne nach der Käse Auswahl

Zu unserem Käse reichen wir Hausgemachtes Fruchtbrot, Feigensenf

€ 13

Bergische Kaffeetafel 2.0

Milchreis | Beerenragout | Pumpernickel | Waffel

€ 10





WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



# Für unsere kleinen Gäste

---

Backfisch mit Kartoffelpüree

€ 9

Spaghetti Bolognese

€ 9

Hähnchen Nuggets mit Pommes

Mayonnaise / Ketchup

€ 9



**WIPPERAUE**

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN



À LA  
CARTE