

Sehr verehrte Gäste,

*auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen zwei Menü´s,
deren Gangfolge Sie auch gerne
untereinander tauschen können.*

*Wenn Sie der Menü-Empfehlung nicht
folgen möchten, können Sie auch gerne
einzelne Gänge aussuchen.*



*Nach 26 Jahren beendet das
Restaurant Isenburg das à-la-Carte-Geschäft
am 15. August 2011.*

*Für Ihre jahrelange Verbundenheit
danke ich Ihnen sehr herzlich.*

*Die Weinkellerei Karl Weber in Köln-Dellbrück
wird unverändert bestehen bleiben.*

Herzlichst, Ihr Günter Blindert.

Kleine Grösse aus der Küche...

Gebeizter Lachs und Fenchelsalat

2009 Weissburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Pfaffmann, Pfalz 0,1L € 4,-



Zanderfilet auf Bärlauchrisotto

2009 Sauvignon trocken
Vin de Pays d'Oc, Les Jamelles 0,1L € 4,-



Confierte Barbarie-Entenbrust

mit Rhabarbersauce

1996 Château Des Gravières
Graves, Bordeaux 0,1L € 6,50



Rohmilchkäse vom Wagen

oder

Panna Cotta mit Erdbeeren und Minze,

Schokoladen Mille Feuille

2008 Clairette de Die 0,1 L € 6,-

Menü ohne Weine € 66,-

Kleine Grüsse aus der Küche...

Sommersalat & Krustentier Terrine

2009 Weissburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Pfaffmann, Pfalz 0,1L € 4,-



Kleine Bouillabaisse

2009 Sauvignon trocken
Vin de Pays d'Oc, Les Jamelles 0,1L € 4,-



Gebratenes Münsterländer Kalbsfilet

mit Pfifferlingen & Trüffeljus

2006 Steinbach Großes Gewächs trocken
Silvaner Spätlese, Schloss Sommerhausen, Franken 0,1L € 6,50



Rohmilchkäse vom Wagen

oder:

Aprikosentörtchen im Baumkuchen mit Rosmarin

2008 Clairette de Die 0,1 L € 6,-

Menü ohne Weine € 66,-