

Herzlich willkommen im Restaurant Korff.

Qualität, Regionalität und Frische sind wichtige Bestandteile unserer Philosophie. Wir versuchen so nachhaltig wie möglich zu arbeiten, außerdem spenden wir von jeder verkauften 0,7 Liter Flasche Purezza Wasser 50 Cent an den Nabu um nachhaltige Projekte in unserer Region zu unterstützen. Alle Gerichte werden jederzeit frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Allergien oder besondere Wünsche haben, beraten wir Sie selbstverständlich gerne.

Das gesamte Korffteam, die Servicebrigade rund um Nicole Erkes bestehend aus Pierre Zielinski, Yvonne Schneider, Andrea Gulewaty, Katharina Altergott, Momo Hassiko und die Küchenbrigade rund um Georg Schumacher bestehend aus Simon Gularek, Kevin Packeiser, Michael Schäfer und Sabine Frauendienst wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Abend im Restaurant Korff.

Weihnachtsmenü am ersten und zweiten Weihnachtstag

Reservieren Sie rechtzeitig ihren Tisch für die Weihnachtsfeiertage! An beiden Tagen bereiten wir für Sie ein köstliches Menü für Sie vor. Weitere Informationen finden Sie unter www.korff1792.de

Silvester-Gala-Dinner

Am 31.12.2018 laden wir Sie zu einem einzigartigen Gala-Dinner ein. Alles Weitere dazu erfahren Sie auf unserer Homepage www.korff1792.de. Reservieren Sie für diesen besonderen Anlass bereits jetzt Ihren Tisch.

Unsere Aperitif-Empfehlungen vor dem Essen:

Korff Red * Lillet, Himbeersirup, Tonic	6,50€
Korff Tonic * Essence aus Gurke, Maracuja und Ananas, Gin und Tonic	5,90€
Hugo * Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und Minze	6,50€
Aperol Spritz * Aperol, Prosecco, Soda	6,50€
Monconteur Cremant Rosé Von der Loiré	8,90€
Monconteur Cremant Blanc Von der Loiré	8,50€
Prosecco di Valdobiadene	5,90€
Martini Bianco	3,90€
Lustau Sherry Medium Dry	3,90€
Lustau Sherry Very Dry	3,90€
Nieport Portwein Dry White	3,50€
Nieport Portwein The Senior Tawny	3,90€
Graham´s The Tawny Portwein	4,50€

* alle mit Sternchen gekennzeichneten Getränke servieren wir auch gerne alkoholfrei

Offene Weißweine

Grauburgunder Freiherr von Gleichenstein	0,1l	3,90€	0,2l	6,30€
Weißburgunder Jülg	0,1l	4,30€	0,2l	8,30€
Riesling Knipser Johannishof (trocken)	0,1l	4,30€	0,2l	8,30€
Riesling Fritz Haag (feinherb)	0,1l	4,80€	0,2l	8,90€
Sauvignon Blanc Thörle	0,1l	4,50€	0,2l	7,90€
Pas de Deux Matthias Gaul	0,1l	4,90€	0,2l	8,90€
Chardonnay Altkirch Schreckbichl	0,1l	4,90€	0,2l	8,90€

Offene Rotweine

Primitivo di Manduria	0,1l	4,30€	0,2l	8,30€
Ursprung Schneider	0,1l	4,90€	0,2l	8,90€
Shiraz Paarl	0,1l	3,90€	0,2l	6,30€
Baron de Ley	0,1l	5,30€	0,2l	9,30€
Terra Perduta Sangiovese	0,1l	5,30€	0,2l	8,90€

Offene Roséweine

Petit Bourgeoise Rosé	0,1l	4,30€	0,2l	8,30€
Quintessence Rosé	0,1l	5,30€	0,2l	9,30€

Fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte!

Van Vüere

(Vorspeisen)

Bratwürstchen auf Belugalinsensalat

10,90 €

Rote Beete Carpaccio mit kandierten Walnüssen, Rucolasalat und Sherry-Dressing

11,90 € (Vegan)

In Tempurateig gebackene Riesengarnelen auf einer Avocadocreme

14,90 €

Carpaccio „Restaurant Korff Style“ hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit rauchiger Marinade
und Rucola

14,90 €

Beef Tatar mit Toastbrot und Wachtelei

17,90 €

Korff's Vorspeisenvariation diverse Kleinigkeiten aus unserem Angebot

11,90 € oder als Deluxe Version 16,90 €

Jubbel

(Suppen)

Beeftea-Kraftbrühe vom heimischen Rind mit Gemüse und Fleischeinlage

7,90 €

Cremesuppe vom Hokaidokürbis und einem Ochsenbacken-Raviolo

8,90 €

Suppentriologie

3 Suppen im Glas angerichtet

9,90 €

Schlaat

(Salate)

Gemischter Blattsalat von regionalen Bauern mit Paprikawürfeln, Granatapfelkernen, Körskes und unserem Balsamico-Hausdressing 8,90 € (auch Vegan mit Sherrydressing erhältlich)

mit gebratenen Kräutersaitlingen	13,90 €
mit Rinderfiletspitzen	14,90 €
mit Riesengarnelen	14,90 €
mit Maispoulardenbrust	13,90 €

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, gratiniertem Ziegenkäse
und kandierten Walnüssen
10,90 €

Töschenduor

Zur Erfrischung Zwischendurch

Zitronen-Basilikum Sorbet
3,50 € mit Prosecco 4,50 €

Meddendren

(Hauptspeisen)

Spaghetti Chili mit geschmorten Tomaten 9,90 € (Vegan)
mit gebratenen Black Tiger Garnelen 15,90 €

Gebratene Maispouardenbrust auf einem Pilzrisotto mit frischen gebratenen Kräutersaitlingen
und Granatäpfelkernen
17,90 €
Ohne Maispouardenbrust 13,90 € (Veggie)

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Blumenkohlpüree mit Vanillemöhren
24,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren
22,90 €

Lachsfilet unter einer Kräuterkruste auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und einer Beurre Blanc
19,90 €

Gebratenes Steinbuttfilet auf einem Petersilienrisotto und Rotweinbutter
32,90 €

Gegrilltes Dry Aged Rumpsteak vom Simmentaler Rind aus der Eifel (280g) mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und einem kleinen Wildkräutersalat
29,90 €

Gegrilltes Rinderfilet mit Marktgemüse, gebratenen Kräutersaitlingen, hausgemachten
Herzoginkartoffeln und einer Rotweinjus
34,90 €

**Folgende Gerichte werden mit Rotkohl und mit Wiefels Schwarzbrot gefüllten
Kartoffelklößen serviert.**

Rheinische Rinderroulade
18,90 €

Niederrheinischer Sauerbraten mit Rosinen
20,90 €

Sechzehn Stunden gegarte ganze Ente mit Orangenjus - am Tisch tranchiert für 2 Personen
p. Person 27,90 €

Gänsezeit:

Sanft gegarte krosse Gänsebrust oder Keule
mit Bratapfel, kandierten Maronen und Orangenjus
27,90

Ganze Gans am Tisch tranchiert
mit Bratapfel, kandierten Maronen und Orangenjus
für 4 Personen
109.- €
(Ganze Gänse bitte 24 Stunden vorher bestellen)

VAN HENGE

(Dessert)

Crème Brûlée mit hausgemachtem Himbeersorbet

7,50 €

Hausgemachte Sorbetvariation

7,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschen und Vanilleeis

8,50 €

Zweierlei Mousse au Chocolat von der Valrohna Schokolade mit Kirschsorbet

8,90 €

Café-Gourmand

Eine Kaffeespezialität ihrer Wahl mit einigen Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

10,90 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Feigenbrot

11,90 €