



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

*3 Gang Menü*

*Latte Macchiato von der Kräutercremesuppe*

\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Schwenkkartoffeln,  
Bohnenbündchen und Pfeffersauce*

\*\*\*

*Schokoladenküchlein mit warmem Schokokern  
und Vanilleschaum*

*€ 54,00*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## 4 Gang Menü

*Sommerlicher Salat mit gebratenen Champignons,  
Himbeervinaigrette, Gartenkräutern und  
gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*

*Spargelcremesuppe*

\*\*\*

*Rotes Meerbarbenfilet auf Blattspinat  
mit Kirschtomaten und Kartoffelgnocchi*

\*\*\*

*Hausgemachtes Tiramisù mit Fruchtgarnitur*

€ 61,50



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## 5 Gang Menü

*Trio von geräuchertem Fisch mit Honig-Dill-Sauce, Salatbouquet  
und geröstetem Nussbrot*

\*\*\*

*Cappuccino von der bergischen Cremesuppe*

\*\*\*

*Zitronen-Basilikum-Sorbet*

\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Schwenkkartoffeln,  
Bohnenbündchen und Pfeffersauce*

\*\*\*

*Bayrisch Crème auf Waldbeer-Rhabarber-Grütze*

€ 67,00



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## 5 Gang Menü

*Winterlicher Salat mit Orangen-Walnuss-Dressing  
und gebratenen Pfifferlingen*

\*\*\*

*Latte Macchiato von Möhre und Ingwer*

\*\*\*

*Rosen vom geräucherten Lachs an Kartoffelrösti  
und Honig-Senfdillsauce*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Cognacsahnesauce,  
Herzoginkartoffeln und Bohnenbündchen*

\*\*\*

*Himmlische Triologie von Mousse au Chocolat,  
Fruchtsorbet und Crème brûlée*

€ 87,00