



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*

€ 34,50



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

€ 39,50



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

€ 45,50



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*

€ 55,50