

Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus*

Wir freuen uns, dass Sie da sind und werden alles tun um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm und entspannt wie möglich zu gestalten.

Unsere Philosophie ist einfach...

„lecker kochen“

Auf einen festen Küchenstil wollen wir uns dabei gar nicht festlegen. Kochen muss in erster Linie Spaß machen, dann ist das Ergebnis auch gut. Wir lassen uns gerne durch neue Gedanken, Themen und Inspirationen leiten. Wollen aber nie die gute alte und klassische Küche vergessen. Sie ist der Ursprung! So finden Sie auf unserer Karte ganz einfache Hausmannskost, wie auch kreative Gedanken unserer Mannschaft.

Wir sind ständig auf der Suche nach tollen Produkten, die wir in unsere Küche einbauen können. Hier versuchen wir natürlich, regionale und heimische Produzenten mit einzubeziehen, zumindest bemühen wir uns in Deutschland produzierte Produkte den Vorzug zu geben. So stammt unser Ziegenkäse beispielsweise vom Hof Sondermann aus Dorsten. Viele unserer Gemüse wachsen auf den Feldern in und um Waltrop. Schweinefleisch und große Teile des Rindfleisches beispielsweise liefert die Bauerngemeinschaft Hohenlohe.

Frische Produkte sind für uns sehr wichtig und auch deren Zubereitung. Gerne kennzeichnen wir im Verlauf der Karte alle Gerichte mit den unten aufgeführten Stoffen.

Wir führen hier die wichtigsten Allergene auf, damit Sie beruhigt Ihre Zeit bei uns im Gasthaus genießen können.

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
(Hinweis für Weintrinker: Sämtliche Weine unserer Karte können Sulfite enthalten)
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

M E N Ü

Spargelcremesuppe mit Croutons
(1, 7, 9)

Geschmorte Lammstelze
in Rotweinsauce mit Ratatouille-Gemüse
und Rahmpolenta mit Manchego
(7, 9, 10, 12)

Variation von Beeren, Rhabarber und Schokolade
(1, 3, 6, 7, 8)

39 €

VEGGIE-MENÜ

Spinatsalat mit Apfel, Rettich, Rosinen und
gerösteten Hanfsamen

(5, 6, 9, 10)

9 €

Grünkern-Risotto mit Bärlauch und Spargel

(1, 5, 7, 8)

14 €

*Falaffelbällchen mit aktiviertem Gemüse

Pesto und Curry-Mandelmilchschaum

(1, 5, 8)

18 €

*Spargel mit Süßkartoffelpüree und Kräutersaitlingen

(5, 8)

20 €

*Veganes Mandeltörtchen mit Beeren

(6, 5, 7, 8)

9 €

Menü komplett / 48 €

4 Gänge / 39 €

3 Gänge / 32 €

Jedes Gericht können Sie auch einzeln bestellen!

Mit * gekennzeichnete Speisen sind Vegan.

V o r s p e i s e n

Kleiner Heimat-Salat

Knackige Blattsalate mit unserem Hausdressing und gebackenem Ziegenkäse vom Hof Sondermann aus Dorsten

10 €

(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11)

Frisch geräucherter Lachs mit mariniertem Spargel und Avocado

15 €

(3, 5, 7, 8, 10)

Rinder-Tatar (100 g)

mit wildem, grünem Spargel und Manchego

15 €

(1, 3, 5, 7, 8, 10)

Curry Pommes Mayo

Schwäbisch Hällische Bratwurst mit Spezial-Currysauce, Peperonata-Chutney, Pommes und Frittensauce

9 €

(1, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12)

Himmel & Äd

10 €

(7, 9, 10, 12)

Spargelcremesuppe mit Croutons

5 €

(1, 7, 9)

Bärlauchschaumsuppe mit Calamaristreifen und Tomaten

10 €

(4, 7, 9)

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Milchkalb „ganz groß-ganz dünn“

Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat

23 €

(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11)

Lammkarré mit Bärlauchkruste und Rotweinjus

Mediterranes Gemüse und Paprika-Risotto

32 €

(1,3, 5, 7, 8, 9,10)

Loup de mer, kross gebraten

auf aktiviertem Gemüse und Paprika-Risotto

26 €

(4, 5, 6, 7, 9)

Tranche vom Steinbutt mit 2erlei Blumenkohl und Trüffelrahm

30 €

(4, 5, 7, 8)

Frischer Deutscher Spargel - ganz klassisch -
mit neuen Kartoffeln, Butter, Sauce Hollandaise und
Zitrone

15 €

(3, 7)

dazu wählen Sie gerne nach belieben, z.B. ein Wiener
Schnitzel, ein Stück gegrilltes Fleisch vom Grill oder eine
Portion Fisch nach Tagesangebot.

Der Preis richtet sich nach Größe und Auswahl.

Fleischeslust

Wählen Sie Ihr Lieblingsstück aus unserem Holzkohle-Grill.
Ganz neu vom Traditionshersteller MIBRASA aus Barcelona.

Pluma und Spare ribs vom Iberico Schwein

Die Pluma ist ein sehr beliebtes flaches und stark marmoriertes Muskelstück.

29 €

US Rinderfilet

Leicht marmoriertes Fleisch. Sehr zart im Geschmack.

40 €

US Flanksteak

Dünnes marmoriertes Teilstück des Bauchlappens. Für echte Steakfans.

28 €

American Hanging Tender

Auch Nierenzapfen genannt. Sehr intensiver Fleischgeschmack.

30 €

Kotelett vom Iberico Schwein mit Bärlauch-Kruste

Freilaufend und sehr fein im Geschmack.

26 €

Zu Ihrem Lieblingsstück servieren wir Ihnen Speckbohnen, Ofengemüse und wahlweise, unsere dicken Pommes, Süßkartoffelpommes oder Rahmkartoffeln.
(7, 9 10)

Dessert

Apfel-Blaubeer-Clafouti mit Eierlikör-Eis

7 €

(1, 3, 7, 12)

Variation von Beeren, Rhabarber und Schokolade

10 €

(1, 3, 6, 7, 8)

Dreierlei Crème brûlée „brennend serviert“

6 €

(3, 7)