

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. Unser Küchenchef Bernd Stollenwerk lässt sich gerne durch neue Gedanken, Themen und Inspirationen leiten. Will 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.

KOCH-QUINTETT-MENÜ

Octopuss

gegrillte Wassermelone / lauwarmer Ziegenkäse /
Wildkräuter

(4, 5, 7, 8, 9, 10)

Kabeljau

Lardo / Erbsschote / Minze

(4, 5, 7, 8)

Sous vide gegarter Schweinebauch

Garnele / grünes Bohnenpüree

(2, 7)

Landhuhnbrust aus der Eifel

Maiscreme / Paprikamarmelade / Koriander-Popcorn

(7, 9, 10)

Waltroper „Schwarzwälder Kirsch“

(1, 3, 7)

inkl. begleitender Weine oder Bier

68,00 €

D a v o r

Mediterranes Kalbstatar / Crème brûlée von Parmesan / Trüffelremoulade
Wildkräutersalat

16 €

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

Thunfisch-Sashimi / Apfel-Gurkensalat / Espuma von grünem Apfel
Wasabi-Mayonaise

17 €

(4, 5, 7, 8, 9, 10)

Marinierter und gebackener Kalbskopf
Rettich / Sauce Tatar

15 €

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

D a z w i s c h e n

Himmel und Äd

11 €

(4, 7, 9)

Königsberger Klopse / Garnele / Kapernsud
Wurzelgemüse / Rote Bete Salat

15 €

(1, 2, 5, 7, 8, 9, 10)

Piroggen von Ochsenbacke / Pfifferlinge / Sauerrahm

12 €

(1, 3, 7, 9, 10)

Pfifferlingrahmsüppchen

6 €

(7)

Sommer Klassiker

Fitnesssteller

Gemischte knackige Blattsalate mit Obst, Beeren und
Chicken-Involtini mit Ziegenkäse

18 €

(1, 5, 7, 9, 10)

Spicy Ribs

Mit Krautsalat, gebackenen Zwiebelringen und zwei verschiedenen Dips

18 €

(1, 3, 7, 9, 10)

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)

Curry Pommes Mayo

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

9 €

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

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Preiselbeeren
Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln und Salat
23 €

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

US Flanksteak / Porrée / Gratiniertes Ziegenkäse / Essigkirschen
28 €

(7, 9, 10)

Für 2 Personen

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz / Blattspinat / Meerrettich-Rahmkartoffeln
Frankfurter grüne Sauce

52 €

(7, 9, 10)

Kabeljau / Kartoffel-Kopfsalatstampf / Portweinschalotten

28 €

(4, 7, 9)

Rotbarsch / Octopusbolognese / Parmesannudeln

30 €

(1, 3, 4, 7, 9)

Fleischeslust

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

U.S. Hüftsteak

28 €

US Rinderfilet

40 €

US Entrecôte

36 €

Kotelett vom Iberico Schwein

26 €

*Zu Ihrem Lieblingsstück servieren wir Ihnen Kräuterchampignons,
Kohlrabigemüse und wahlweise, unsere dicken Pommes, Süßkartoffelpommes
oder geräuchertes Kartoffelpüree.*

(7, 9, 10)

V e g g i

Ricotta-Frischkäse Ravioli / Rote Bete / Avocado

12 € / 20 €

(1, 3, 5, 7, 8)

Falaffel / Cous Cous / Rosinen-Zwiebelkompott / Purple Curry

12 € / 20 €

(1, 5, 8)

„Gartenerde“ / Gemüse vom Acker / Tofu

12 € / 20 €

(1, 5, 8)

Unsere Vegetarischen Gerichte servieren wir als Menü oder
Hauptgangportion.

D e s s e r t

„Waltroper“ Schwarzwälder Kirsch

9 €

(1, 3, 5, 7, 8)

Topfenknödel / Aprikosenkompott / Lavendel-Honigparfait

9 €

(1, 3, 5, 7, 8)

Dreierlei Crème brûlée „brennend serviert“

6 €

(3, 7)