

# 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.

## Davor

Carpaccio von der Kalbshaxe/ Gemüse-Graupen-Vinigrette/ Garnelen

17 €

(4, 9, 10)

Mangalitzer Schweinebauch (Sous Vide)/ Fjord-Forelle/

Schmorgurken/ Crème fraîche

18 €

(4, 7, 10)

Wachtelbrüstchen/ Kürbischutney/ Kürbiscreme/ Orange/ Kernöl

16 €

(12)

## Dazwischen

Kürbiscremesuppe/ Kürbiskrokant/ Kernöl

7 €

(7)

Blutwurstravioli/ Rahmsauerkraut/ Trüffeljus

12 €

(1, 3, 7)

Octopus/ Ziegenfrischkäse/ Rübstieler/ Birne

16 €

(4)

Currywurst/ Peperonatahutney/ Pommes/ Frittensauce

9 €

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

## Aus dem Wasser

Loup de mer/ Steckrübe/ marinierte Kalbszunge/ Trüffeljus  
29 €  
(4, 7)

Seezunge „Müllerin“/ Salzkartoffel/ Kopfsalat  
35 €  
(1,4, 7)

## Vom Lande

Rheinischer Sauerbraten/ Wirsing/ Kartoffelpüree  
25 €  
(7, 9, 12)

Wiener Schnitzel vom Milchkalb/ Preiselbeeren/ Beilagensalat und  
wahlweise: Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln  
23 €  
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11)

U.S. Rippe (Sous Vide)/ Rote-Bete-Püree/ Rote-Bete-Kompott/  
Markklößchen/ Meerrettich  
28 €  
(1, 3, 9, 12)

Hirschrücken/ Olivenkrokant/ Spitzkohl/ Maronengnocchi  
29 €  
(1, 3, 9, 12)

# Fleischeslust

Wählen Sie Ihr Lieblingsstück aus unserem Holzkohle-Grill.  
Vom Traditionshersteller MIBRASA aus Barcelona.

Irishes Roastbeef  
30 €

Kalbskotelett  
30 €

Iberico Pluma  
28 €

*Zu Ihrem Lieblingsstück servieren wir Ihnen Ur-Möhren mit Estragon und wahlweise Pommes, Süßkartoffelpommes oder Kartoffelpüree.*  
(7)

## Menü

Wachtelbrüstchen/ Kürbiscrème/ Kürbiskrokant/ Kresse (12)  
16 €

\*\*\*

Zander/ grünes Sauerkraut/ Miesmuscheln (4)  
26 €

\*\*\*

Kalbsfilet/ Cafe de Paris Butter/ Stielmus/ Portweinschalotten (1, 3, 7, 12)  
29 €

\*\*\*

Schokolade/ Passionsfrucht/ Kokos/ Ananas (1, 3, 7, 8)  
10 €

Menüpreis  
54 €

# Veggi-Menü

Gebackene Gemüseteigtasche/  
Tomaten-Papaya-Chili-Chutney/ Süßkartoffelpüree (1, 3, 5, 9, 11)  
12 €

\*\*\*

Ricotta Ravioli/ Kürbiscreme/ Senfrüchte (1, 3, 7, 10)  
14 €

\*\*\*

Dinkelbratling im Tramezzinimantel/ Ratatouille/ Pesto  
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13)  
16 €

\*\*\*

Sorbetvariation  
Cassis/ Birne/ Mandarine  
8 €

Menüpreis  
45 €

## Dessert

Schmandtarte/ eingelegte Zitrusfrüchte/ Avocadocreme/ Tobleroneeis  
10 €  
(1, 3, 7, 8)

Schokolade/ Passionsfrucht/ Kokos/ Ananas  
10 €  
(1, 3, 7, 8)

Crème brûlée/ Apfelkompott/ Bratapfeleis/ Zimtcrumble  
8 €  
(1, 3, 7, 8, 12)