

# 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.

## D a v o r

Gebratene Garnelen/ Tomaten-Papaya-Salat/ Papaya-Chili-Sorbet/  
Weiße Tomatenmousse  
17 € (2, 7)

Rindertatar/ Jacobsmuschel/ Paprika-Crème brûlée/ Pesto/ Kresse  
18 € (2, 4, 7, 8)

Gegrillter Octopus/ Gratiniertes Ziegenkäse/ Rucola/  
Honig-Balsamico-Vinaigrette  
16 € (4, 7)

## D a z w i s c h e n

Himmel und Äd  
11 € (4, 7, 9)

Kalbsbries/ Weißes Bohnenpüree/ Pfifferlinge/ Aprikosen-Raviolo  
18 € (1, 7)

Jacobsmuschel/ Blumenkohlpüree/ Limetten-Tapioka-Sud/ Kokosschaum  
18 € (2, 4, 7)

Pfifferlingrahmsuppe  
6 € (7)

# S o m m e r K l a s s i k e r

## **Fitnesssteller**

Gemischte knackige Blattsalate mit Obst, Beeren und gebratener Maishähnchenbrust

18 € (1, 5, 7, 9, 10)

## **Spicy Ribs**

Spareribs 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 Kräuterbratwurst mit Spezial-Currysauce, Peperonata-Chutney, Pommes und Frittensauce

9 € (1, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12)

# Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Milchkalb/ Preiselbeeren/ Beilagensalat und wahlweise: Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln

23 € (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11)

Geschmorte Ochsenbacke/ Polenta/ Kräuter-Seitlinge

26 € (7, 12)

Preso Ibérico/ Schwarze Linsen/ Sesam-Schaum/ Pfifferlinge

28 € (7, 11, 12)

Maishähnchenbrust/ Selleriepüree/ Honig-Thymian-Schalotten/  
Gebackene Briochewürfel

26 € (1, 7, 9, 12)

Schellfisch/ Spinatcreme/ Pochiertes Ei/ Bacon

28 € (3, 4, 7)

Steinbutt/ Bouillabaise-Sud/ Auberginenpüree/ Aioli-Raviolo

30 € (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

# Fleischeslust

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

US Hüftsteak

28 €

US Rinderfilet

40 €

Schwäbisch Hällisches Tomahawk

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 e

Gemüse-Curry/ Pack-Choi/ Basmatireis  
15 € (6)

Falaffel/ Cous Cous/ Rosinen-Zwiebelkompott/ Purple-Curry  
12 € / 20 € (1, 5, 8)

Gnocchi/ Rucola/ Parmesan  
12 € (1, 3, 7)

Unsere vegetarischen Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne als Menü.

# D e s s e r t

Lauwarme Schokoladentarte/ Aprikosenragout/ Karamelleis mit Fleur de Sel  
9 € (1, 3, 7, 8)

Powidltäschchen/ Zwetschgen-Kompott/ Vanilleschaum/ Parfait mit  
Kakaobohnenschrot und Rosinen  
9 € (1, 3, 7)

Crème brûlée/ Pfirsich-Crumble/ Tonkabohneneis  
8 € (1, 3, 7, 8)