

# 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 Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

# Unser Menue Karussell 2018

Gebeizter Lachs  
Rotkohlsalat/ Kakaobrioche/ Paprikamarmelade  
(1, 3, 4, 7, 8)

\*\*\*

Skrei  
schwarze Linsen/ Hummerspätzle  
(1, 2, 3, 4, 7, 9)

\*\*\*

Rosa US-Schaukelbug  
Stielmus/ Portwein-Schalotten/ Cafe de Paris-Butter  
(4, 7, 10, 12)

\*\*\*

3erlei Schokolade  
Ananas/ Passionsfrucht/ Kokosnuss  
(1, 3, 7, 8)

58 € inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

# Unser Menue Karussell 2018 -Veggie-

Kartoffel-Schokoladen-Terrine  
Rotkohlsalat/ Paprikamarmelade  
(6,7)

\*\*\*

Lauwarmer Ziegenkäse  
schwarze Linsen/ Honig-Balsamicosauce  
(7, 9, 12)

\*\*\*

Auberginen-Curry  
Basmati/ Koriander-Popcorn  
(5, 6, 7, 8, 9)

\*\*\*

3erlei Schokolade  
Ananas/ Passionsfrucht/ Kokosnuss  
(1, 3, 7, 8)

48 € inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

## Vorspeisen

Thunfisch/ Cassisgelee/ junger Lauch/ Lakritz

18 €

(4, 7, 12)

Rindertatar/ Octopus/ Ziegenkäse/ Sauerrahm/ Brotchip/ Shiso

18 €

(1, 2, 4, 7, 9)

Gebeizter Lachs/ Reibekuchen/ Schnittlauchcreme

16 €

(4,7,9)

Knackige Blattsalate/ Hausdressing/ Ziegenkäse

12 €

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

## Suppe/Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe/ Kürbiskrokant/ Kernöl

7 €

(7)

Dreierlei von der Garnele/ Avocado

Raviolo/ Tatar/ Gebraten

15 €

(2, 4, 7, 8, 9)

Rindercurrywurst/ Peperonata-Chutney/ Pommes/ Frittensauce

9 €

(9, 10)

Himmel und Äd „1001 Nacht“

Kichererbsenpüree/ Zwiebel-Rosinenkompott/ Purple Curry/ Cous-Cous

13 €

(7, 8, 9, 12)r

## Vom Lande

Kalbsleber/ Kartoffelpüree/ Apfel/ Zwiebel

27 €

(1, 7, 12)

Wiener Schnitzel vom Milchkalb/ Preiselbeeren/ Bratkartoffeln/ Beilagensalat

23 €

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

Sous-Vide gegarter Ochsentafelspitz/ Meerrettich/ Pastinake/ Petersiliencreme

25 €

(7, 12)

## Fleischeslust

Wählen Sie Ihr Lieblingsstück aus unserem Holzkohle-Grill.

Vom Traditionshersteller MIBRASA aus Barcelona.

Mangalitzer Schweinekotelett

28 €

Australisches Flanksteak

30 €

Irishes Ochsensfilet

32 €

*Zu Ihrem Lieblingsstück servieren wir Ihnen Schwarzwurzeln und wahlweise Pommes, Süßkartoffelpommes oder Kartoffelpüree. (7)*

## Aus dem Wasser

Dorade/ Schwarzwurzel-Risotto/ Petersilienbutter

26 €

(4, 7, 12)

Rotbarsch/ Avocado/ Aubergine/ Wilder Brokkoli/ Chorizoschaum

28 €

(4, 7, 9, 12)

## Veggie

Rote Bete-Frischkäse-Ravioli/ Rote Bete/ Schnittlauchcreme

14 €

(1, 3, 7, 10,12)

Risotto mit Taleggio/ braisiertem Treviso/ Walnüsse/ Trauben

16 €

(7, 8, 12)

Gebackene Gemüseteigtasche/ Süßkartoffelpüree/ Mango-Tomatenragout

16 €

(1, 3, 5, 6, 7, 9)

## Dessert

Süße Mohnschupfnudeln/ Winterpflaume/ Vanillesauce

9 €

(1, 3, 7, 8)

Crème brûlée/ Apfelkompott/ Schokoladeneis

8 €

(3, 7, 12)

Grießflammerie/ Erdnuss-Karamelleis

9 €

(1, 3, 5, 7)