

# 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.

# Dein Kochquintett

## Unser Menü\* im Mai

Tafelspitzsülze/ Spargel  
Frankfurter Grüne Sauce  
(7, 9)

\*\*\*

Rote Garnele/ Kalbskopf  
warmer Kartoffelschaum/ Bärlauch  
(1, 2, 3, 4, 7)

\*\*\*

Jacobsmuschel/ Parmesan  
Erbse/ Yuzu  
(2, 3, 4, 7)

\*\*\*

Kalbsfilet/ Lauchpüree  
Frühlingszwiebeln/ Morcheln  
(7, 9)

\*\*\*

Weißer Schokolade „warm-kalt“  
Rhabarber/ Himbeere  
Rosenblütensorbet  
(3, 7)

Menüpreis  
69 €

inkl. begleitender Weine und Biere

# Unser Vegi Menü\*

Marinierter Spargel  
Zitronenmayonaise/ Tomate

14 €  
(3,5,7)

\*\*\*

Gemüse-Dinkelbratling  
Spargel-Risotto

16 €  
(1, 5, 7, 8, 9)

\*\*\*

Parmesan-Gnocchi  
Bärlauchpesto

16 €  
(1, 3, 5, 7, 8)

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

6 €  
(1, 3, 7, 8)

Menüpreis

40 €

# Unsere Klassiker

Knackige Blattsalate/ Gebackener Ziegenkäse

12 €

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

Currywurst/ Peperonata/ Pommes/ Mayo

9 €

(9, 10)

Himmel und Äd

13 €

(7, 9, 10)

Roulade/ Kartoffelpüree/ Rotweinzwiebeln

22 €

(7, 9, 10)

Kalbsbäckchen/ Rotweinzwiebeln/ Bohnenpüree/ grüne Bohnen

28 €

(7, 9)

Wiener Schnitzel vom Milchkalb/ Preiselbeeren/ Bratkartoffeln/ Beilagensalat

23 €

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

# Sommer Klassiker

## Fitnesssteller

Gemischte knackige Blattsalate/ Obst/ Beeren/ gebratene Poulardenbrust

18 €

(1, 5, 7, 9, 10)

## Spicy Ribs

Krautsalat/ gebackenen Zwiebelringen/ zweierlei Dip

18 €

(1, 3, 7, 9, 10)

# Vorspeisen

Verschiedenes vom Thunfisch

Radieschencarpaccio/ Asiatischer Gemüsesalat/ Miso Mayo

18 €

(4, 6, 7, 11, 12)

Tatar vom Kalbstafelspitz

Frankfurter Grüne Soße/ Grüner Spargelsalat

17 €

(1, 4, 7, 9, 10)

Marinierter Spargel/ Büsumer Krabben/ Ei/ Radieschen

16 €

(2, 3, 5, 7, 8)

Spargelcremesuppe/ Lachsklößchen

8 €

(4, 7, 9)

# Spargelzeit

Frischer heimischer Spargel – ganz klassisch –  
neue Kartoffeln/ Butter/ Sauce Hollandaise/ Zitrone

15 €

(3, 7)

*Dazu wählen Sie nach Belieben:*

\*Wiener Schnitzel 10 €

\*Tranche vom Lachs 10 €

\*Rinderfilet 20 €

\*Schinken 10 €

# Fleischeslust

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

Iberico Presa

28 €

Kalbskotelett

30 €

Irishes Ochsensfilet

32 €

Dry Age Ochsen Roastbeef

30 €

US Flanksteak

28 €

Zu Ihrem Lieblingsstück servieren wir Ihnen:

Gebratener Grüner Spargel/ Rote Zwiebeln/ Champignons

Und wahlweise: Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Kartoffelpüree

(7, 9)

# Aus dem Wasser

Kabeljau/ Lardo/ Erbsenschotenpüree/ Junge Möhren

28 €

(4, 7, 9, 12)

Steinbutt/ Auberginenpüree/ Oliven-Tomatentapenade

30 €

(4, 7, 9, 12)

## Dessert

Crème brûlée/ Rhabarberkompott/ Vanilleeis

8 €

(3, 7, 12)

Diese klassischen Nachspeisen servieren wir Ihnen im Glas

Panna Cotta/ Rhabarber

6 €

(3, 7)

Schokoladenmousse/ Himbeeren

6 €

(3, 7)

Erdbeer-Tiramisu

6 €

(1, 3, 7)