

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 Sascha Laskowski und sein Team 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.

APERITIF

Aperol-Spritz mit Orange und Rosmarin	8,00 €
Rossado Mio mit Sekt, Limette und Basilikum	7,00 €
Lillet Vive mit Tonic, Gurke, Erdbeeren und Minze	7,00 €
Companion Sprizz Sizilianische Orange mit Cremant	8,00 €
Waltrop*Mule Vodka, Limette, Minze, Gurke und Ginger	7,00 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

Wonderleaf Aperitivo Siegfried Wonderleaf, San Bitter, Granatapfelsaft	7,00 €
Wonderleaf „Gin-Tonic“ Gurke, Limone, Basilikum.	7,00 €

SÄFTE / SCHORLEN

Obstsäfte aus der Kellerei van Nahmen	
*Streuobst-Apfel	
*Birne	
*Rhabarber	
*Orangen	
*Johannisbeere	
	Saft 0,3l - 4,00 €
	Schorle 0,3l - 3,50 €

WEINE

WEISS / ROSÉWEINE

Grauburgunder, trocken
Winzergenossenschaft Bischoffinger, Baden
0,2l 6,00 € 0,75l 20,00 €

Grauburgunder, Exklusiv
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 7,00€ 0,75l 24,00 €

Weißburgunder, trocken
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 6,00 € 0,75l 20,00€

Weißburgunder & Chardonnay
Weingut Klein, Pfalz
0,2l 7,00 € 0,75l 24,00 €

Riesling, trocken
Weingut Schloss Vollrads, Rheingau
0,2l 8,00 € 0,75l 28,00 €

Sauvignon Blanc & Weißburgunder, lieblich
Winzergenossenschaft Bischoffinger, Baden
0,2l 6,00 € 0,75l. 20,00 €

Pinot Grigio, trocken
Ulisse Selezione, Abruzzen, Italien
0,2l 8,00 € 0,75l 28,00 €

Lugana Pilandro, trocken, Lombardei, Italien
0,2l 7,00 € 0,75l 24,00 €

St. Laurent Pink Rosé, trocken
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 6,50 € 0,75l 22,00 €

ROTWEINE

Tempranillo, trocken
Hacienda Lopes de Haro, Rioja, Spanien
0,2l 7,00 € 0,75l 24,00 €

Primitivo Tank 32, trocken, Apulien, Italien
0,2l 8,00 € 0,75l 28,00 €

Lagrein, trocken, Elena Walch, Südtirol
0,2l 9,00 € 0,75l 32,00 €

Vorspeisen

Zweierlei Spargel / gebeizte Forelle / Buttermilch / Kräuteröl

16 €

(1,4,7)

Mariniertes Kalbfleisch / Sülze / Brunnenkresse / Raps

16 €

(1,8,9,10,12)

Gratinierter Ziegenkäse / Gelbe Beete / Passionsfrucht / Kräutersalat

14 €

(7)

Karotten-Tartar / Schnittlauch / Pumpernickel / Wildreis

12 € (vegan)

(1,6,9,10)

Knackige Blattsalate

Gurke / Radieschen / Croutons / Sprossen / Gartenkresse

Hausdressing / Frühlingszwiebeln

9,50 €

mit heimischen Büffel-Mozzarella

+ 7,00 €

(3,5,6,8,9,10) (7)

Suppe/Zwischengerichte

Spargelsuppe / Haselnuß / Bärlauchpesto

7 €

(5,6,8,9,10,11)

Melonen-Kokos-Kaltschale

6 €

Malzpancake / Saibling Caviar / Schmand / Chili / Speck

8 €

(1,3,7,9)

Currywurst vom Hällischen Landschwein / geschmorter Paprika

Pommes / Frittensauce

9 €

(3,7,9,10)

Kinder

Kleines Schnitzel mit Pommes

Nudeln mit Tomatensauce

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelbrei

Kindergerichte 12 €

Von der Weide

Wir verwenden für unsere Gerichte auf dieser Karte nur
Fleisch aus Deutschland und artgerechter Tierhaltung.

Entrecote vom schottischen Highlander aus der Region
Chimichurri / schwarzer Knoblauch / Püree

38 €

(7,9,12)

Wiener Schnitzel vom Kalb/ Preiselbeeren / Bratkartoffeln
Kleiner gemischter Blattsalat

26 €

(1,3,7,9,10)

Burger vom Simmentaler Rind / Rauchcreme / Cheddar / Salat / Tomate /
Gurke / Zwiebeln / Pommes

16 €

(1,3,7,9,10)

Aus dem Wasser

Heilbutt / Römersalat / Kartoffeln / Speck / Salz-Zitrone

32 €

(1,4,7,9,10)

Veggie

Beyond-Burger

Veganer Meat-Pattie / Avocado / Tomate / Gurke / Salat / BBQ-Soße

17 €

(1,7,9,10)

QUINOA mit Avocadobällchen, Spinat und Edamame

18€

(1,6,8)

Dessert

Weisse Schokolade, Kalamansi, Petersilie, Sesam

8€ (vegan)

(1,6,8,11)

Crème brûlée /Aprikosenchutney / Sorbet

8€

(1,3,7,8,12)

Pannacotta / Hafermilch / Rharbarber / Himbeer / Crumble

8 € (vegan)

(1,6,8,12)