

# Herzlich willkommen

im GAST\*  
HAUS

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 Küchenteam 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.

# GAST\* HAUS

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 Glutenthaltiges 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.

# Drinks

## APERITIF

Aperol-Spritz mit Orange und  
Rosmarin

8,50 €

Lillet Vive mit Tonic, Gurke,  
Erdbeeren und Minze

8,50 €

Lillet Wildberry

8,50 €

### Companion

Sizilianische Orange mit Sekt

10,00 €

Amalfi Zitrone mit Tonic

10,00 €

### Skiclub Kampen

Gin-Tonic

Basilikum, Limette

9,50 €

Fire

Vodka, Blutorange, Tonic

9,50 €

Passion

Vodka, Passionsfrucht, Sekt

9,50 €

Gasthaus\* Mule

9,50 €

## APERITIF ALKOHOLFREI

Companion Spritz

10,00 €

Wonderleaf „Gin-Tonic“  
Gurke, Limone, Basilikum

10,00 €

Alkoholfreier Sekt 0,1l

6,00 €

## SÄFTE/ SCHORLEN

Obstsäfte aus der Kellerei van  
Nahmen

\*Streuobst-Apfel

\*Birne

\*Rhabarber

\*Orangen

\*Johannisbeere

Saft 0,3l - 4,50 €

Schorle 0,4l - 4,50 €

# Drinks

## OFFENE WEINE

### WEISS

Grauburgunder, trocken  
Winzergenossenschaft Bischoffinger, Baden  
0,2l 6,50 €  
0,75l 22,00 €

Weissburgunder/Chardonnay  
Weingut Knipser  
0,2l 10,00€  
0,75l 35,00 €

Weißburgunder, trocken Weingut Tina  
Pfaffmann, Pfalz  
0,2l 7,00 €  
0,75l 24,00€

Riesling, trocken Weingut Robert Weil,  
Rheingau  
0,2l 8,00 €  
1,0l 30,00 €

Sauvignon Blanc & Weißburgunder, lieblich  
Winzergenossenschaft Bischoffinger, Baden  
0,2l 6,50 €  
0,75l. 22,00 €

Lugana Ca di Frati, trocken,  
Lombardei, Italien  
0,2l 9,50 €  
0,75l 32,00 €

# Drinks

## OFFENE WEINE

### ROSÈ

Little Lion  
Weingut Korell, Nahe  
0,2l 7,00 €  
0,75l 26,00 €

Rosé de Rosé  
Languedoc, Frankreich  
0,2l 7,00 €  
0,75l 26,00 €

### ROT

Salento, Malvasia  
Sampietrana, Italien  
0,2l 8,50 €  
0,75l 29,00 €

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

Conte DI Campiano, Primitivo Di Manduria  
0,2l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

# menü

## VORSPESI

---

### BÜFFEL - MOZARELLA

Feldsalat / Parnass/ Granatapfel

16 €

(5,7,8)

### RINDERTARTAR

Wachtelei / Brioche

24 €

(1,3,4,7,9,10)

### LACHS

Rotkohl / Orange / Wildreis

21 €

(1,3,4,7,9)

### KÜRBISSUPPE

Grissini / Kerne / Öl

9 €

(1,7,9,)

### HIMMEL & ÄD

Kartoffelpüree / Apfel

Rotweinzwiebeln

16 / 22 €

(7,9,10)

# menü

## SALATE & POMMES

---

### KNACKIGER BLATTSALAT

mit Hausdressing  
Radieschen, Gurken, Möhren,  
Feigen, Walnüsse,  
Gartenkresse und gebackenem  
Ziegenkäse

15 €

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

### WARMER ZIEGENKÄSE

mit Walnuss, Pistazien, Honig,  
Rosmarin, Pumpernickel  
und Kürbis-Chutney

18 €

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

### POMMES FRITES

Bolognese / Gartenkresse  
Parmesan

8 €

(7,9,10)

### POMMES FRITES

Rahmsauce / Trüffel / Parmesan

14 €

(7,9)



## VON DER WEIDE

---

### KOTELETT VOM WOLLSCHWEIN

Birne / Bohne / Speck

Kartoffelpüree

30 €

(7,9,10)

### HIRSCHRÜCKEN

Spitzkohl / geröstetes

Selleriepüree / Brombeere

38 €

(7,9,10,12)

### WIENER SCHNITZEL

vom Kalb

Preiselbeeren / Bratkartoffeln

Kleiner Salat

29 €

(1,3,7,9,10)

### ROASTBEEF

Zwiebel-Senf-Kruste

Süßkartoffel

Bergmanns-Spargel

36€

(1,3,7,9,10,12)

### 1 / 2 BAUERN - ENTE

Rotkohl / Kartoffelknödel

Apfelmus / Preiselbeeren

36€

(1,3,7,9,10,12)



*mln*

## **F I S C H**

---

### **M U S C H E L N**

Spaghetti / Tomate / Spinat

Beller Knolle

21 €

(1,4,7,9,12)

### **K A B E L J A U & T H U N F I S C H**

Gebratener Kabeljau

Thunfisch

Schwarzwurzel

Quinoa

38 €

(2,4,7,8,9,12)

*menü*

## DESSERT

---

### CREME BRULEE

6 €

(1,3,5,7,8)

### HIMBEER - TARTE

Baiser & Joghurt-Eis

11 €

(1,3,5,7,8)

### KAISERSCHMARRN

Pflaumen & Vanille-Eis

9 €

(1,3,5,7,8)

*mln*

**VEGAN /  
VEGETARISCH**

---

**RISOTTO**

Feldsalat  
Gremolata  
Gorgonzola  
22 €  
(1,5,8,9,10,11)

**KINDER**

Kleines Schnitzel mit Pommes  
Nudeln mit Tomatensauce  
Hausgemachte Fischstäbchen mit  
Kartoffelbrei

Kindergerichte 12 €

GAST\*  
HAUS

## WEINE

---

### WEISSWEIN

Riesling  
Weingut Robert Weil, Rheingau  
0,75 l 36 €

Riesling  
Weingut Bretz, Rheinhessen  
0,75 l 36 €

Grauer Burgunder  
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen  
0,75 l 28 €

Sauvignon blanc  
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen  
0,75 l 28 €

Silvaner  
Weingut Juliusspital, Franken  
0,75 l 28 €

Chardonnay & Weißburgunder  
Weingut Knipser, Pfalz  
0,75 l 35 €

GAST\*  
HAUS

## W E I N E

---

### W E I S S W E I N A U S E U R O P A

Chardonnay

Weingut Alois Lageder, Südtirol

0,75 l | 30 €

Regaleali bianco

Weingut Conte Tasca d'Almerita

Sizilien, Italien

0,75 l | 28 €

Weißer Rioja

Weingut Hazienda Lopez de Haro

Spanien

0,75 l | 22 €

## R O S E

Roseweine

Little Lion

Weingut Korrell, Nahe

0,75 l | 26 €

GAST\*  
HAUS

## SEKT

---

### SEKT / CHAMPAGNER

Winzersekt trocken  
Edition Gasthaus  
Rheingau-Sekt  
0,1l 5 €  
0,75 l 32 €

Pinot Noir Sekt -methode de  
champagne-  
0,1l. 6,50 €  
0,75 l 44 €

Moët Chandon brut Imperial  
0,75 l 110 €

GAST\*  
HAUS

## W E I N E

---

### R O T W E I N E

Black Print - Cuvee  
Weingut Markus Schneider,  
Pfalz  
0,75 l 38 €

Pinot Nero „St. Daniel“ Reserva  
Weingut Schreckbichl, Südtirol  
0,75 l 58 €

Château La Garenne 2017  
Lassan Saint Emilion, Frankreich  
0,75 l 54 €

Tempranillo  
Weingut Hazienda Lopez de  
Haro  
Spanien  
0,75 l 24 €

Regaleali rosso  
Weingut Conte Tasca d´Alerita  
Sizilien, Italien  
0,75 l 28 €

Château Lamothe Cissac  
Bordeaux, Haut-Médoc,  
Frankreich  
0,75 l 58 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

# GAST\* HAUS

## GETRÄNKE

---

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Cola, Fanta, Sprite, Cola light                    | 0,3l  | € 3,20 |
|  | 0,4l  | € 4,00 |
| Van Nahmen Obstsäfte                               | 0,3l  | € 4,00 |
| Schorle  | 0,4l  | € 4,50 |
| Schweppes Ginger Ale,<br>Bitter Lemon, Tonic Water | 0,3l  | € 3,20 |
| Tafelwasser  | 0,3l  | € 2,80 |
|  | 0,75l | € 6,00 |

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Espresso           | € 2,50 |
| Espresso doppelt   | € 3,50 |
| Espresso macchiato | € 2,80 |
| Kaffee             | € 3,00 |
| Cappuccino         | € 3,80 |
| Latte Macchiato    | € 4,00 |

Zuschlag Mandel-/Hafer-/Soyamilch € 1,00

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Dortmunder Kronen Pils | 0,3l | € 3,50 |
|                        | 0,4l | € 4,50 |
| Hövels Original        | 0,1l | € 2,50 |
|                        | 0,2l | € 3,20 |
|                        | 0,4l | € 4,80 |

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Alkoholfreies Bier            | 0,33l | € 3,50 |
| Weizenbier (auch alkoholfrei) | 0,5l  | € 5,00 |



**D I G E S T I F**

---

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Sherry              | 5 cl. € 5,00 |
| Portwein            | 5 cl. € 5,00 |
| Martini bianco, dry | 5 cl. € 5,00 |
| Campari             | 4 cl. € 5,00 |
| Campari soda        | € 6,00       |
| Campari orange      | € 7,00       |

2cl 4cl

|                             |        |        |
|-----------------------------|--------|--------|
| Grappa                      | € 4,00 | € 7,00 |
| Whiskey                     |        | € 8,00 |
| Edelobstbrände              | € 4,00 | € 8,00 |
| Calvados Venerable          | € 4,00 | € 8,00 |
| Averna, Ramazzotti          | € 3,50 | € 6,50 |
| Fernet Branca, Fernet Menta | € 3,50 | € 6,50 |