

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 Team (Sascha, Shala, Felix und Lusch) 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.

DRINKS

GAST*
HAUS

APERITIF

Aperol-Spritz mit Orange und Rosma
8,50 €

Lillet Vive mit Tonic, Gurke 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 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

Companion Spritz
10,00 €

Wonderleaf
„Gin-Tonic“
Gurke, Limette, Basilikum
10,00 €

Alkoholfreier Sekt
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

Grauer Burgunder

Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden

0,2l 6,50 €

0,75l 22,00 €

Weissburgunder / Chardonnay

Weingut Knipser

0,2l 10,00 €

0,75l 35,00 €

Weissburgunder

Tina Pfaffmann, Pfalz

0,2l 7,00 €

0,75l 24,00 €

Riesling

Robert Weil, Rheingau

0,2l 8,00 €

1,0l 30,00 €

Sauvignon blanc & Weissburgunder „lieblich“

Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden

0,2l 6,50 €

0,75l 22,00 €

Lugana

Ca di Frati

Lombardei, Italien

0,2l 9,50 €

0,75l 32,00 €

DRINKS

OFFENE WEINE ROSE

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 €

OFFENE WEINE ROT

Salento, Malvasia

Sampietrano, Italien

0,2l 8,50 €

0,75l 29,00 €

Tempranillo

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 €

VORSPESIEN

Büffel-Mozzarella / Feltsalat / Paranuss / Granatapfel

16 €

(5,7,8)



Tatar vom Rind „ganz klassisch“

14 €

(3,4,7,9,10)

Hausgebeizter Lachs / Röstli / Schmand

18 €

(3,4,7,9,10)

Kürbiscremesuppe / Kernöl / Kerne

8 €

(1,7,9)



Aufgeschlagene Fischsuppe / Fischstücke / Sauce Rouille

12 €

(1,3,4,6,7,9,10)

Himmel und Äd

18 / 24 €

(7,9,10)

SALATE & POMMES

Knackige Blattsalate
Hausdressing
Radieschen, Gurken, Möhren, Feigen, Walnüsse,
Gartenkresse und gebackenem Ziegenkäse
18 €
(1,3,5,7,8,9,10,11)



Rote Bete Carpaccio
Pecannuss, Feldsalat
Karamellisierte Ziegenkäse
18 €
(5,7,8,9,10)



Pommes Frites / Bolognese / Gartenkresse / Parmesan
9 €
(7,9,10)

Pommes Frites / Rahmsauce / Trüffel / Parmesan
16 €
(7,9)



VON DER WEIDE

**WIR VERWENDEN FÜR UNSERE GERICHTE IN UNSERER KÜCHE
NUR FLEISCH AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG.**

Geschmorte Ochsenbäckchen / Rotwein-Zwiebeln / Kartoffelpüree
Birne / Speck
34 €
(7,9,10)

Saftiges Rindergulasch / Serviettenknödel / gebackene Pastinake
28 €
(1,3,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb/ Preiselbeeren / Bratkartoffeln
Kleiner Salat
34 €
(1,3,7,9,10)

Gesottener Kalbstafelspitz / Wurzel-Gemüse / Meerrettichsauce / Bratkartoffeln
29 €
(1,7,9,10)

Roastbeef mit Zwiebel-Senfkruste gebraten / Süsskartoffelpüree / Kleiner Salat
32 €
(1,3,7,9,10)

AUS DEM WASSER

Wildfang Garnele
Spaghetti / Tomate / Spinat / Parmesan
33 €
(1,4,7,9,10,12)

Kross gebratener Zander
Beluga-Linsen / Rahmkraut / Estragon
28 €
(1,4,7,9,10,12)

VEGETARISCH

Couscous / gebackene Linsen-Nuggets
22 €
(1,3,5,6,7,8,9,10)



Hummus / gerösteter Blumenkohl / gebackener Halloumi / Pesto
24 €
(1,3,5,6,7,8,9,10)



DESSERT

Crème brûlée

7 €

(1,3,5,7,8)

Schokoladen-Olivenölmousse / Vanillecreme / Ricotta / Hippe / Orange

8 €

(1,3,5,7,8)

Kaiserschmarrn / Pflaumen / Vanille-Eis

10 €

(1,3,5,7,8)

KINDER

Kleines Schnitzel mit Pommes

Nudeln mit Tomatensauce

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

15 €

WEINE

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

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 €

ROSEWEINE

Little Lion
Weingut Korrell, Nahe
0,75 l 26 €

WEISSWEINE AUS EUROPA

Chardonnay & Sauvignon blanc
Rossij-Bass
Weingut Angelo Gaja, Italien
0,75 l 89 €

Beyond the Clouds „Grand Cuvee“
Weingut Elena Walch, Südtirol
0,75 l 82 €

Chardonnay
Weingut Alois Lageder, Südtirol
0,75 l 30 €

Regaleali bianco
Weingut Conte Tasca d'Almerita
Sizilien, Italien
0,75l 28 €

Weißer Rioja
Weingut Hazienda Lopez de Haro
Spanien
0,75 l 22 €

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 €

ROTWEINE

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.

SONSTIGE 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, 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
	0,2 l.	€ 3,20
	0,4l	€ 4,80
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,50
Weizenbier (auch alkoholfrei)	0,5l	€ 5,00

DIGESTIF

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

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
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