

# HERZLICH WILLKOMMEN IM GAST\* HAUS

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 rund um unseren Chef Stefan Manier 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 Anders aus Haltern. Viele unserer Gemüse wachsen auf den Feldern in und um Waltrop. Fleisch liefert uns grösstenteils 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  
Rosmarin

8,50 €

Lillet Vive mit Tonic, Gurke und Minze

8,50 €

Lillet Wildberry

8,50 €

Lillet Wild Peach

8,50 €

### *Unsere Entdeckung aus Italien*

Companion

Sizilianische Orange mit Sekt

10,00 €

Amalfi Zitrone mit Tonic

10,00 €

**Skiclub Kampen**

Gin-Tonic

Basilikum, Limette

10,50 €

Fire

Vodka, Blutorange, Tonic

10,50 €

Passion

Vodka, Passionsfrucht, Sekt

10,50 €

## 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 €

CUSTOZA

-der kleine Lugana-

Val dei Molini

0,75 l 28 €

0,2l 8,00 €

# 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

Burrata  
Geschmorte Tomaten / Pesto / Nüsse  
Paprika-Aioli / Röstbrot  
15 €  
(1,5,7,8)



Tatar vom Schotten-Lachs  
Avocado / Frühlingszwiebeln / Kräutersalat / Sauerrahm  
16 €  
(4,6,7,9,10,11)

Beef Tatar -klassisch-  
Senf / Gewürzgurke / Kapern / Sardellen / Schalotten  
Eigelb  
18 €  
(1,3,4,9,10)

Hummus  
Kichererbsen / Samt-Tomaten / Pesto / Paprika-Creme  
12 €  
(5,8,11)  
mit Köfte-Bällchen  
18 €  
(1,3,5,6,7,8,9,10,11)



Kleiner gemischter, knackiger Blattsalat  
Radieschen / Gurke / Quinoa / Gartenkresse / Sprossen  
8,50 €  
(1,5,6,8,9,10,11)



Gemischter, knackiger Blattsalat  
Radieschen / Gurke / Quinoa / Gartenkresse / Sprossen  
mit gebackenem Ziegenkäse vom Hof Anders in Haltern  
18 €  
(1,5,6,7,8,9,10,11)



# WARMES VORAB & DAZWISCHEN

Warmer Ziegen-Brie vom Hof Andres aus Haltern  
Honig / Rosmarin / Walnüsse / Datteln / Chili

12 €  
(7,8,9,10)



Pommes Frites / Trüffel-Rahmsauce / Parmesan

12 €  
(7,9)



Süßkartoffel-Suppe / Pesto / Buchweizen

8 €  
(1,6,9)



Currywurst vom Hällischen Landschwein  
Peperonata / junger Lauch / Gartenkresse  
Pommes frites / Mayo

11,50 €  
(1,3,9,10)

# HAUPTSACHE

Geschmorte Haxe vom Salzwiesen-Lamm  
Fregola-Risotto / Schmor-Gemüse / Pesto

32 €

(1,7,9,10)

Gebratenes Entrecôte vom Boeuf de Hohenlohe ( ca. 250 g )  
Café de Paris / Butter-Bohnen / Süßkartoffelcreme / Bratkartoffeln

39 €

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

Paniertes Tomahawk von Hällischen Freilandschwein  
Kartoffelpüree / Möhren-Gemüse

34 €

(1,3,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Zitrone  
Röstkartoffeln / kleiner Blattsalat

30 €

(1,3,7,9,10)

Tranche vom Schotten-Lachs  
„kurz geröstet und innen saftig“  
Pesto-Papardelle / grüner Spargel / geschmorte Tomaten

36 €

(1,3,4,5,6,7,8,9,10)

Hummus  
Rote Bete / Falafel / Cous Cous  
Pesto / Kräutersalat

26 €

(1,6,9,10)



Spargel  
Süßkartoffelcreme / Kurkuma-Nußpesto / Broccoli-Rosinensalat

28 €

(5,6,8,9,10)





# DESSERT

Tiramisu / Rhabarber / Pistazie

8 €

(1,3,5,7,8)

Crème brûlée

7 €

(3,7)

Cremiger Cheese-Cake / Blaubeeren

8 €

(3,7)

# KINDER

Kleines Schnitzel mit Pommes

20 €

Nudeln mit Bolognese

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 €

Merlot Blanc de Noir

Weingut Schiller Becker, Rheinhessen

0,75 l 28 €

Pinot MAGMA

Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden

0,75 l 38 €

## ROSEWEINE

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

## WEISSWEINE AUS EUROPA

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 €

Lugana  
Otella di Francesco  
Italien  
0,75 l 39 €

## SEKT / CHAMPAGNER

Winzersekt trocken

Edition Gasthaus

Rheingau Sekt

0,1l            5 €

0,75 l          32 €

Schloss Vaux Sekt -methode de champagne-

0,1l            6,50 €

0,75 l          44 €

Moët Chandon brut Imperial

0,75 l          110 €

Champagne Salmon

Brut Selection

0,75 l          75 €

# 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 €

Pinot Noir Exklusiv  
2020  
Tina Pfaffmann, Pfalz  
0,75 l 38 €

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