

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 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

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 - MOZZARELLA

Feldsalat / Paranuss/ Granatapfel

18 €

(5,7,8)

TATAR VOM KALB

Trüffel-Vinaigrette

24 €

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

LACHS

Kürbis / Kräutersalat

21 €

(1,3,4,7,9)

KÜRBISSUPPE

Kerne / Öl

8 €

(1,7,9,)

HIMMEL & ÄD

Kartoffelpüree / Apfel

Rotweinzwiebeln

18 / 24 €

(7,9,10)

*menü***SALATE & POMMES**

KNACKIGER BLATTSALAT

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

18 €
(1,3,5,7,8,9,10,11)

WARMER ZIEGENKÄSE

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

20 €
(1,3,5,7,8,9,10,11)

POMMES FRITES

Bolognese / Gartenkresse
Parmesan

9 €
(7,9,10)

POMMES FRITES

Rahmsauce / Trüffel / Parmesan

16 €
(7,9)

Menu

V O N D E R W E I D E

G E S C H M O R T E S O C H S E N B Ä C K C H E N

Rotwein-Zwiebeln

Kartoffelpüree

Birne / Speck

34 €

(7,9,10)

H I R S C H R Ü C K E N

Spitzkohl / geröstetes Sellerie /

Preiselbeere

45 €

(7,9,10,12)

W I E N E R S C H N I T Z E L

vom Kalb

Preiselbeeren / Bratkartoffeln

Kleiner Salat

34 €

(1,3,7,9,10)

K A L B S R Ü C K E N

Süßkartoffel / Lauch

BBQ / Fregola

36€

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

1 / 2 B A U E R N - E N T E

Rotkohl / Rahmwirsing

Kartoffelknödel

Apfelmus / Preiselbeeren

38€

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

mln

F I S C H

W I L D F A N G G A R N E L E

Spaghetti / Tomate / Spinat

Parmesan

33 €

(1,4,7,9,12)

K A B E L J A U

Petersilie

Buchenpilze

39 €

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

menü

DESSERT

CREME BRULEE

7 €
(1,3,5,7,8)

BIRNEN - TARTE

Baiser & Vanille-Eis
12 €
(1,3,5,7,8)

KAISERSCHMARRN

Pflaumen & Vanille-Eis
10 €
(1,3,5,7,8)

mln

**VEGAN /
VEGETARISCH**

FREGOLA

Feldsalat
Blumenkohl
Pesto
25 €
(1,5,8,9,10,11)

KINDER

Kleines Schnitzel mit Pommes
Nudeln mit Tomatensauce
Hausgemachte Fischstäbchen mit
Kartoffelbrei

Kindergerichte 15 €

GAST*
HAUS

W E I N E

W E I S S W E I N

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,		
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

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