

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 Lush) 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 Speiserversorgung 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 €

Unsere Entdeckung aus Italien

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 vom Hof Kragemann aus Bocholt
Tomaten-Eis / Rauke-Pesto / Pinienkerne / Heimische Tomaten



16 €

(1,3,5,7,8)

Vitello-Tonnato

Mariniertes Kalbfleisch / Avocado / Thunfisch / Kräuteröl

16 €

(3,4,7,9,10)

Beef Tatar

Senf-Eis / Kapern / Meerrettich

18 €

(3,7,9,10)

Bulgur / Sommer-Obst / Halloumi / Minze / Petersilie
Zwiebeln / Mandel



14 €

(1,6,8,9,10)

Sommersalat

bunter, knackiger Blattsalat

Kräuter / Radieschen / Kresse / Sprossen / Kerne

12 €



Mit glasiertem Hähnchen mit Sweet-Chilisauce

20 €

Mit gebackenem Ziegenkäse

18 €

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

WARMES VORAB & DAZWISCHEN

Warmer Ziegen-Brie vom Hof Andres
Honig / Rosmarin / Walnüsse / Datteln / Chili
10 €
(7,8,9,10)



Brioche-Spinatknödel
Nußbutter / Parmesan / Sonnenblumenkerne
16 €
(1,3,7)



Currywurst vom Westfälischen Schwein
geschmorte Paprika / Pommes frites/ Mayo
11 €
(7,9,10)

Pommes frites / Trüffel-Rahmsauce / Parmesan
12 €
(7,9)



Pfifferlingcremesuppe / Croutons
8 €
(1,7,9)



VON DER WEIDE

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

Cheese-Burger

Münsterländer Dry Aged-Patty / Cheddar Käse / Senf / BBQ-Sauce /
Schmorzwiebeln / Brioche
Tomate / Gurke / Salat / Pommes frites

20 €

(1,3,7,9,10)

Back-Hendelbrust

Kartoffel-Gurkensalat / Senf-Dressing / kleiner knackiger Blattsalat

24 €

(1,3,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Zitrone
Röstkartoffeln / Kleiner knackiger Blattsalat

30 €

(1,3,7,9,10)

Entrecôte oder Roastbeef (250 g)

vom Schottischen Highland aus dem Münsterland
Gebratenes Gemüse / Chimi Churri / Pommes frites

36 €

(7,9,10)

Gesottener Kalbstafelspitz

Wurzel-Gemüse / Röstkartoffeln / Meerrettich / Apfel

26 €

(7,9,10)

AUS DEM WASSER

Seesaibling / Risotto / Aubergine / junger Lauch / Kräuteröl

28 €

(4,7,9,10)

Gebackene Schollenfilets / Kartoffel-Gurkensalat
gebackene Petersilie / Zitrone / Pfifferlinge

29 €

(1,4,7,9,10)

VEGETARISCH

Gnocchi / Tomaten / Parmesan / Pesto

20 €

(1,5,8,9,10)



Linguine / Pfifferlinge / Petersilie / Parmesan

22 €

(1,5,8,9,10)



Brioche-Spinatknödel
Nußbutter / Pastinakenpüree / Parmesan / Sonnenblumenkerne

22 €

(1,3,9,10)



DESSERT

Topfenknödel / Aprikosen / Vanilleeis

9 €

(1,3,7,8)

Brombeermousse / Schoko-Crumble

9 €

(1,3,5,7,8)

Erbeer-Tiramisu im Glas

7 €

(1,3,7)

KINDER

Kleines Schnitzel mit Pommes

15 €

Nudeln mit Tomatensauce

10 €

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 €

Monte Zovo
Syrma
Chiaretto di Bardolino
0,75 l 32 €

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 €

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