Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus*

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 gebe

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 8,50 €

Amalfi Zitrone mit Tonic 8,50 €

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

Wonderleaf „Cup“
Siegfried Wonderleaf, Spicy Ginger, Gurken, Beeren 10,00 €

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

SÄFTE / SCHORLEN

Obstsäfte aus der Kellerei van Nahmen
*Streuobst-Apfel
*Birne
*Rhabarber
*Orangen
*Johannisbeere

Saft 0,3l - 4,50 €
Schorle 0,4l - 4,50 €

WEINE

WEISS / ROSÉWEINE

Grauburgunder, trocken
Winzergenossenschaft Bischoffinger, Baden
0,2l 6,00 € 0,75l 20,00 €

Weissburgunder/Chardonnay
Weingut Dreisssigacker, Rheinhessen

0,2l 9,00€ 0,75l 34,00 €

Weißburgunder, trocken
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 6,50 € 0,75l 22,00€

„Schick und Schön“
Sommerriesling, fruchtig, 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 32,00 €

Sauvignon Blanc & Weißburgunder, lieblich
Winzergenossenschaft Bischoffinger, Baden
0,2l 6,00 € 0,75l. 20,00 €

Rosé de Rosé 2021
Languedoc, Frankreich
0,2l 7,00 € 0,75l 24,00 €

Lugana Ca di Frati, trocken,
Lombardei, Italien
0,2l 8,00 € 0,75l 28,00 €

Salento, Malvasia
Sampietrana, Italien
0,2l 8,00 € 0,75l 28,00 €

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 €

Vorspeisen

Gebackener Mozzarella
Cranberry / Kürbis / Kerne / Öl
15 €
(1,4,5,7,8)

Räucherlachs / Kohlrabi / Mohn / Schnittlauch / Schmand
15 €
(1,3,4,7,10)

Bete / warmer Ziegenkäse / Granatapfel / Walnüsse
14 €
(3,10)

Rindfleisch / Ramen / Pilze / Lauch / Kobe Dashi / Shiso
16 €
(1,7,8,9,10)

Feldsalat / Kürbis / Maronen / Granatapfel / Mandel
16 €
(1,7,8,9,10)

Suppe/Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe / kandierte Kerne / Kernöl
6 €
(7,9,10)

Blumenkohlsuppe / Kokosmilch / Currypopcorn
7 €
(5,8,9,10)

Rote Bete Knödel / Nüsse / Parmesan / Meerrettich
12 / 18 €
(5,8,9,10)

Arancini / Kürbis / Parmesan / Kräutersalat
12 / 18 €
(5,8,9,10)

Pommes Frites / Rahmsauce / Sommer Trüffel / Parmesan
12 €
(7,9)

Von der Weide

WIr verwenden für unsere Gerichte auf dieser Karte nur Fleisch aus Europäischer und artgerechter Tierhaltung.

Irisches Rinderfilet / Bergpfeffer-Jus / Mandelpüree
Ofen-Gemüse
40 €
(7,9,10)

Geschmorte Rinder-Rouladen / Rotwein-Zwiebeln / Kartoffelpüree / Speck
24 €
(7,9,10)

1/2 Bauern-Ente aus dem Rohr
Rahmwirsing / Rotkohl / Apfelmus / Kartoffelknödel / Maronensauce
30 €
(1,3,7,9,10)

Hirschgulasch
Sahne / Preiselbeeren / Rotkohl / Semmelknödel
28 €
(1,3,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb/ Preiselbeeren / Bratkartoffeln
Kleiner Feldsalat
26 €
(1,3,7,9,10)

Aus dem Wasser

Nordsee Rotbarsch
Karotten-Ingwerpüree / Granatapfel / gelbe Möhren Walnuß-Kurkumapesto
28 €
(4,6,7,8,9,10)

Scholle / Sellerie / Apfel / Speck
26 €
(4,7,9,10)

Vegetarisch

Indian Summer Röstgemüse / Mandeln / Gartenkresse / Ziegenkäse
22 €
(3,5,7,8,9,10)

Dessert

Crème brûlée
6 €
(1,3,5,7,8)

Haselnuß / Schokolade / Cranberry
8 €
(1,3,5,7,8)

Schokopudding „San Sebastian“ / Birnen
8 €
(1,3,7,8)

Kürbis / weiße Schokolade / Kalamansi
8 €
(1,3,7,8)

Weine

Weißweine aus Deutschland

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

Riesling
Weingut Bretz, Rheinhessen
0,75 l 36 €

Weißburgunder-Chardonnay
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0,75 l 34 €

Ihringer Grauer Burgunder
Weingut Dr. Heger, Baden
0,75 l 34 €

Weißer Burgunder
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,75 l24 €

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 €

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 €

Lugana
Ca Di Frati
Friaul, Italien
0,75 l 28 €

Chardonnay
Weingut Alois Lageder, Südtirol
0,75 l 38 €

Regaleali bianco
Weingut Conte Tasca d´Almerita
Sizilien, Italien
0,75l 24 €

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

Roseweine

Rosé de Rosé
Gutsabfüllung
Provence, Frankreich
0,75 l 24 €

Little Lion
Weingut Korrell, Nahe
0,75 l 24 €

Rotweine

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

Pinot Nero „St. Daniel“ Reserva
Weingut Schreckbichl, Südtirol
0,75 l 46 €

Ontanon Reserva
Tempranillo Rioja
Spanien
0,75 l 42 €

Le Marquis de Salon Segur
St. Estephe, Frankreich
0,75 l 54 €

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

Regaliali rosso
Weingut Conte Tasca d´Alerita
Sizilien, Italien
0,75 l 24 €

Tinto Uno
Weingut Can Axartell
Mallorca, Spanien
0,75 l 24 €

Primitivo di Manduria
Weingut Conte di Campiano
Italien
0,75 l 28 €

Malvasia Salento
Weingut Catina Sampietrana
Italien
0,75 l 28 €

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

Sekt

Winzersekt trocken
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,75 l 32 €

Pinot Noir Sekt -methode de champagne-
Weingut Franz Keller, Baden
0,75 l 44 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Sonstige Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Cola light	0,2l	€ 2,80
Cola, Fanta, Sprite, Cola light	0,3l	€ 3,00
Van Nahmen Obstsäfte	0,3l	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,3l	€ 3,00
Tafelwasser	0,75l	€ 5,00
Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	€ 2,80
Cappuccino, Milchkaffee	Tasse	€ 3,80
Dortmunder Kronen Pils	0,3l	€ 3,50
	0,4l	€ 4,50
Hövels Original	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 4,80
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,50
Weizenbier	0,5l	€ 5,00
Sherry	5 cl.	€ 5,00
Portwein	5 cl.	€ 5,00
Martini bianco, dry	5 cl.	€ 5,00
Campari	5 cl.	€ 5,00
Campari soda		€ 6,00
Campari orange		€ 7,00
Grappa	3 cl.	€ 7,00
Whiskey	3 cl.	€ 8,00
Edelobstbrände	3 cl.	€ 6,50
Calvados Venerable	3 cl.	€ 8,00
Averna, Ramazzotti	3 cl.	€ 5,00
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl.	€ 3,50