

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 geben.

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 €

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 €	0,75l 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 €

ROSE

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

ROTWEINE

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 €

Vorspeisen

Raclette-Pfanne mit Meersalz-Kartoffeln und Kürbis-Chutney

12 €

(5,6,7,8,10)



Lachsmosaik / Kürbis / Wakame-Gurkensalat / Passionsfrucht

14 €

(4,5,6,8,9,10,11)

Ziegenkäse / Granatapfel / Couscous / Kichererbsen / Mango

15 €

(1,6,7,9,10,11)



Rindfleisch / Ramen / Pilze / Lauch / Kobe Dashi / Shiso

16 €

(1,7,8,9,10)

Frikeh mit Dörrobst, Nüssen und Türkischem Joghurt

12 €

(1,5,6,7,8,11)



„Powersalat“

Babyspinat, Grünkohl, Feldsalat, Süßkartoffel, Peperoni,
Granatapfel, Avocado, Orangen

15 €

(1,5,6,8,11)



Salat mit Crunchy Chicken

Feldsalat mit Hausdressing, Kürbis-Chutney,
Radieschen und gebackenen Kikok-Hähnchen

18 €

(1,3,5,7,8,9,10,11)

Suppe & warme Vorspeisen

Kürbiscremesuppe / kandierte Kerne / Kernöl

8 €

(7,9,10)



Weißer Wurzelsuppe / Hafer / Rauke-Pesto

8 €

(5,8,9,10)



Ochsenschwanz-Ravioli / Belper Knolle / Sellerie / Winter Trüffel

15 €

(1,3,7,9,10)

Pommes Frites / vegane Bolognese / Cashew / Pesto

10 €

(5,8,9,10)



Pommes Frites / Rahmsauce / Winter Trüffel / Parmesan

14 €

(7,9)



Von der Weide

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

Roastbeef / Zwiebel-Senfkruste

Ofen-Gemüse /

36 €

(1,7,9,10)

Geschmorte Ochsenbäckchen / Rotwein-Zwiebeln / Sellerie / Hokkaido

30 €

(1,7,9,10)

Enten-Confit / Topinambur / Senfsaat / Granatapfel / Kürbis-Chutney

30 €

(1,3,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb/ Preiselbeeren / Bratkartoffeln

Kleiner Feldsalat

26 €

(1,3,7,9,10)

Aus dem Wasser

„Skrei“ der Winter-Kabeljau von den Lofoten

Grünkohl / rahmige Schwarzwurzeln

34

(4,7,9,10)

Seesaibling / Frekeh / grünes Gemüse / Walnuß-Kurkumapesto / gelbe Möhren

34

(4,7,9,10)

Vegan/ Vegetarisch

Gebackenes Ofen-Gemüse / Selleriepüree / Zatar / Pesto

22 €

(5,8,9,10,11)



Süßkartoffel-Kürbis-Curry / Kokosmilch / Feigen / Linsen / Koriander

22 €

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



Pasta mit Kürbis, Spinat Walnuß-Pesto und Parmesan

18 €

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



Dessert

3erlei Crème brûlée

8 €

(1,3,5,7,8)

Schokoladenallerlei / Vanillecreme / Exoten-Obst

10 €

(1,3,5,7,8)

Topfenknödel / Safran-Birnen / Vanille / Mohn

9 €

(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 €

Ihringer Grauer Burgunder

Weingut Dr. Heger, Baden

0,75 l 34 €

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 €

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 €

Roseweine

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

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

Rotweine

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

Pinot Nero „St. Daniel“ Reserva
Weingut Schreckbichl, Südtirol
0,75 l 58 €

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 €

Regaleali rosso
Weingut Conte Tasca d'Alerita
Sizilien, Italien
0,75 l 28 €

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

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

Alle Weine enthalten Sulfite.

Sekt / Champagner

Winzersekt trocken

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

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 €

Sonstige Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Cola light	0,3l	€ 3,20
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
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 cl.	€ 7,00
Whiskey	4 cl.	€ 8,00
Edelobstbrände	4 cl.	€ 6,50
Calvados Venerable	4 cl.	€ 8,00
Averna, Ramazzotti	4 cl.	€ 5,00
Fernet Branca, Fernet Menta	4 cl.	€ 3,50

