

# 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 Küchenchef Sascha Laskowski und sein Team 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	7,00 €
Rossado Mio mit Sekt, Limette und Basilikum	7,00 €
Lillet Vive mit Tonic, Gurke, Erdbeeren und Minze	7,00 €
Gin Tonic ( Bombay ) Basilikum, Limette	7,00 €
Waltrop*Mule Vodka, Limette, Minze, Gurke und Ginger	7,00 €

## ALKOHOLFREIE APERITIF

Wonderleaf Aperitivo Siegfried Wonderleaf, San Bitter, Granatapfelsaft	7,00 €
Wonderleaf „Gin-Tonic“ Gurke, Limone, Basilikum.	7,00 €

## SÄFTE / SCHORLEN

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

Saft 0,3l - 4,00 €  
Schorle 0,3l - 3,50 €

## WEINE

### WEISS / ROSÉWEINE

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

Grauburgunder, Exklusiv  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz  
0,2l 7,00€                      0,75l 24,00 €

Weißburgunder, trocken  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz  
0,2l 6,00 €                      0,75l 20,00€

Weißburgunder & Chardonnay  
Weingut Klein, 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 €

Pinot Grigio, trocken  
Ulisse Selezione, Abruzzen, Italien  
0,2l 8,00 €                      0,75l 28,00 €

Lugana Pilandro, trocken, Lombardei, Italien  
0,2l 7,00 €                      0,75l 24,00 €

St. Laurent Pink Rosé, trocken  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz  
0,2l 6,50 €                      0,75l 22,00 €

### ROTWEINE

Tempranillo, trocken  
Hacienda Lopes de Haro, Rioja, Spanien  
0,2l 7,00 €                      0,75l 24,00 €

Primitivo Tank 32, trocken, Apulien, Italien  
0,2l 8,00 €                      0,75l 28,00 €

Black Print  
Weingut Markus Schneider, Pfalz  
0,2l 8,50 €                      0,75l 30,00 €

# Vorspeisen

Heimischer Büffel-Mozzarella vom Hof Kragemann aus Bocholt / Core de boeuf  
Tomaten / Gartenkresse / Bärlauchpesto / Pinienkerne

10 €

(7,8)

Beef Tatar vom Simmentaler Rind / Avocado / Auberginenpüree /  
karamellisierter Dorstener Ziegenkäse

14 €

(3,4,6,7,11)

Chefs Buddha Bowl

Reis / Avocado / Edamame / Gurke / Rotkohl / Melone / Radieschen /  
Sprossen / Kresse / Frühlingszwiebeln / Wakame / Pulpo und Lachs

Klein 11 €

Groß 18 €

(4,5,6,7,8,9,11)

„Green Power“

Knackiger Kräuter-Salat / Spinat / Rucola / Gartenkresse / Gurken /  
Blaubeeren / Nüsse / Hausdressing und Croutons

8,50 €

(1,3,7,8,10)

*\*mit warmem Ziegenkäse vom Hof Sondermann 11 €*

*\*mit Pulpo / Baba Ghanoush 15 €*

(4,11)

*\*mit Avocado / gebackenen Avocado-Bällchen 15 €*

(6,11)

„Mixed Starters“

Gebratene Zucchini / geschmorte Paprika / Oliven / Datteln im Speckmantel  
Pulpo / Bayrischer Blüten-Käse / Luftgetrockneter Bauchspeck / Tatar  
Frischkäse / Auberginenpüree / Tomaten-Chutney

12 €

20 € für 2 Personen

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

# Suppe/Zwischengerichte

Gazpacho / Avocado / Pulpo / Tomaten-Chutney

6,50 €

(4)

Pfifferlingcremesuppe / Gartenkresse

5 €

(7,9)

Hausgemachte Pasta / Pfifferlingen / Petersilie / jungem Lauch / Parmesan

12 €

(1,3,7,9,10)

Hausgemachte Pasta / vegane Bolognese / Petersilie-Erde / Nüsse

12 €

(1,3,6,7,9,10,11)

Currywurst vom Mangalitzer Wollschwein / geschmorter Paprika / Gartenkresse

Pommes

9 €

(7,9,10)

Pommes „Spezial“

Trüffelrahmsauce / Parmesan

Klein 4,50 €

Groß 8 €

(7,9)

## Kinder

Kleines Schnitzel mit Pommes

Nudeln mit Tomatensauce

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelbrei

Kindergerichte 5 €

## Von der Weide

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

Spare Ribs mit Krautsalat / Knoblauch-Mayonnaise / Sweet Chilisauce  
16 €  
(3,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Beilagensalat  
23 €  
(1,3,7,9,10)

Burger vom Simmentaler Rind / Bio-Weichkäse / Rotkohl /  
Pilz-Zwiebelchutney / Salat Preiselbeeren / Walnüsse  
12 €  
(1,3,7,9,10)

Roastbeef vom Simmentaler Rind  
gebackenem Ofen-Gemüse / Rotwein-Zwiebeln / Bärlauch-Butter / Pommes  
26 €  
(7,8,9,10)

Dry Aged Teres Major ( Metzgerstück ) von Rico Schlegel  
gebackenem Ofen-Gemüse / Rotwein-Zwiebeln / Bärlauch-Butter / Pommes  
24 €  
(7,8,9,10)

## Aus dem Wasser

Fluß-Waller in Nußbutter gegart / Kartoffel-Meerrettichpüree / Rote Bete /  
schwarze Johannisbeeren  
22 €  
(4,7,9,10)

Crunchy Island-Seelachs / Bärlauch-Püree / Pfifferlinge / junger Spinat  
22 €  
(4,6,7,9,10)

## Veggie

Beyond-Burger

Veganer Meat-Patti mit Avocado, Tomate, Gurke, Salat und BBQ-Soße

12 €

(1,7,9,10)

Gebackenes Ofen-Gemüse / Rapsöl / Bärlauchpesto / Schafskäse

14 €

(5,7,8)

## Dessert

Schokoladensteine / Pflaumen / Schokoladen-Erde

7 €

(1,3,5,7,8)

Cheesecake San Sebastian / Beeren

5 €

(3,7)

Topfenknödel / Aprikosen-Röster / Pistazien-Brösel / kandierte Walnüsse

6 €

(1,3,7,8)