

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 und Minze
7,00 €

Lillet Wildberry mit Beeren und Minze
7,00 €

Gin Tonic (Bombay)
Basilikum, Limette
7,00 €

Waltrop*Mule
Vodka, Spicy Ginger, Limette, Minze,
Gurke
7,00 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

Pink Grapefruit
Grapefruit, Limette, Grenadine
7,00 €

Wonderleaf „Gin-Tonic“
Gurke, Limone, Basilikum.
7,00 €

Crodino oder San Bitter
4,00 €

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 €

Vurria
Nerello Mascalese, Weingut Di Giovanna,
Sizilien
0,2l 8,00 € 0,75l 28,00 €

Vorspeisen

Heimischer Büffel-Mozzarella vom Hof Kragemann aus Bocholt / heimische Tomaten / Gartenkresse / Pesto / Pinienkerne

10 €

(7,8)

Beef Tatar vom Simmentaler Rind / rote Bete / Linsen-Salat / karamellisierter Dorstener Ziegenkäse / gebackener Ochschwanz-Grissini

15 €

(1,3,4,6,7,11)

Chefs Buddha Bowl

Reis / Avocado / Edamame / Gurke / Rotkohl / Melone / Radieschen / Sprossen / Kresse / Frühlingszwiebeln / Wakame / Lachs oder Falafel

14 €

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

Feldsalat / Gartenkresse / Gurken / Radieschen / Nüsse

Hausdressing und Croutons

7,50 €

(1,3,7,8,10)

**mit gebratener Gefügelleber und Quitten 15 €*

**mit gebackenem Halloumi-Käse 11 €*

Hummus vom Butternuß-Kürbis / Ragout von Garnelen und Hühnchen

Feta / Kandierte Kürbiskerne

12 €

„Einmal querbeet“

Von allem ein bisschen.....

26 € für 2 Personen

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

Suppe/Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe / Croutons / Kernöl

5 €

(7,9)

Pfifferlingcremesuppe / Gartenkresse

5 €

(7,9)

Hausgemachte Papardelle / Pfifferlingen / Petersilie / jungem Lauch / Parmesan

12 €

(1,3,7,9,10)

Hausgemachte Papardelle / vegane Bolognese / Fake-Parmesan

12 €

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

Currywurst vom Mangalitzer Wollschwein / geschmorter Paprika / Gartenkresse
Pommes

(Das gibt es auch mit vegetarischer Bratwurst)

9 €

(3,7,9,10)

Pommes & Co.....

5,50 €

*Trüffelrahmsoße / Parmesan

(7,9)

*Veganer Bolognese

(5,6,8)

*Fleischsugo mit Cheddar

(7,9,10)

*Kürbis-Hummus und Kernöl-Staub

(5,6,7,8)

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.

Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Beilagensalat

23 €

(1,3,7,9,10)

Burger vom Simmentaler Rind / Gorgonzola / Birnen

Zwiebelchutney / Salat / Walnüsse

Pommes

14 €

(1,3,7,9,10)

Vom Grill.....

*Roastbeef vom Simmentaler Rind

*Kotelett vom heimischen Kalb

*Kotelett vom Mangalitza Schwein

gebackenem Ofen-Gemüse / Rotwein-Zwiebeln / Kräuter-Butter / Pommes

29 €

(7,8,9,10)

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Zwiebeln / Polenta / grüne

Bohnen / weißes Bohnenpüree

26 €

(1,7,8,9,10)

Aus dem Wasser

Gebratener Zander / Kartoffel-Meerrettichpüree / Rahmwirsing / Pfifferlinge

24 €

(4,7,9,10)

Kabeljau / Blumenkohl-Mandelpüree / Sesam / Granatapfel / Steinpilze

24 €

(4,6,7,9,10)

Veggie

Beyond-Burger

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

12 €

(1,7,9,10)

Spinat-Knödel / braune Butter / Steinpilze / Parmesan

18 €

(1,3,7)

Polenta / Süßkartoffelpüree / Bohnen / Gebackener Ziegenkäse

16 €

(1,3,7)

Dessert

Schokoladensteine / Pflaumen / Schokoladen-Erde

7 €

(1,3,5,7,8)

„Quasi Schwarzwälder Kirsch“

6 €

(3,7)

Möhren-Cake / Mousse / Sauerrahmeis / Nüsse

6 €

(1,3,7,8)