

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

Menü

Vitello-Tonnato-Salat / Kräuter / Kapern / Avocado
(3,4,5,7,8,9,10)

Zander / Sauerkraut-Stampf / Quitte / Zitronensauce
(4,7,9,10)

Gebackene Ochsenpraline / Ragout / Kohlsud
(1,3,5,7,8,9,10)

Duo von der Moorschnucke / weißes Bohnenpüree / Cassoulet / Belper Knolle
(1,7,12)

Allerlei vom Apfel
(1,3,5,7,8)

58 €

Menue Karussell

Avocado / Büffel-Mozzarella /
Mango / Walnuss-Kukuma-Pesto / Kräutersalat

Pasta Tostata / Bohnen / Kürbis /
Islynt-Schellfisch

Rosa gebratener Kalbsrücken
Kalbshaxen-Ragout / Süßkartoffel / Schalotten / Rote Bete

Birne Helene*
Schokolade / Birne / Knusper / Vanille

58 € inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Vorspeisen

Heimischer Büffel-Mozzarella / rote Bete / Apfel / Feldsalat / Walnüsse

12 €

(4, 7, 12)

Vitello-Tonnato-Salat / Kräuter / Kapern / Avocado

14 €

(3,4,5,7,8,9,10)

Gebeizter Lachs/ Reibekuchen/ Schnittlauchcreme

14 €

(4,7,9)

Jahrgangs-Sardine / Röstbrot / Pinienkern-Artischocken-Salat

12 €

(1,3,4,9,10)

Knackige Blattsalate/ Hausdressing/ warmer Ziegenkäse / Nüsse

12 €

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

Suppe/Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe / Kürbiskrokant/ Kernöl

7 €

-Vegan-

(8,9,12)

Bouillabaisse / Sauce Rouille / Croutons

12 €

(1,2,4,5,7,8,9)

Currywurst / Peperonata-Chutney / Pommes / Frittensauce

9 €

(3,5,9,10)

Gebackene Ochsenpraline / Ragout / Kohlsud

10 €

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

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert

9 €

(7)

Himmel und Äd

12 €

(1,7,8,9,12)

Kinder

Kleines Schnitzel mit Pommes
Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese
Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelbrei

Kinder bis 10 Jahren zahlen bei uns nicht. Dieses Angebot gilt nur für diese Gerichte.

Klassiker

Geschmorte Ochsenbacke / Rotweinzwiebeln / Pastinakenpüree / Petersilie
22 €
(1,7,9,10)

Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Beilagensalat
23 €
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11)

Lammhaxe / cremige Paprika-Polenta / Orientragout / Lardo
26 €
(1,3,5,7,8,9,10)

Fleischeslust

Wählen Sie Ihr Lieblingsstück aus unserem Holzkohle-Grill.
Vom Traditionshersteller MIBRASA aus Barcelona.

Mangalitzer Schweinekotelett
24 €
Flanksteak
25 €
Rinderfilet
30 €
Entrecôte
24 €
Rinderrücken / Roastbeef
24 €

Zu Ihrem Lieblingsstück servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse,
Kräuterbutter, Fleisch-Jus und wahlweise Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Aus dem Wasser

Skrei / Sepia-Nudeln / Hummerschaum / Kirschtomate / Spinat

26 €

(4,7,9,10)

Zander / Sauerkraut-Stampf / Quitte / Zitronensauce

24 €

(4,7,9,10)

Veggie

Kartoffel-Gnocchi / Radicchio / Trüffel / Nüsse

14 €

-Vegan-

(1,5,8)

Dessert

Bayrische Creme / Blutorange / Beerensorbet

5 €

(1,3,5,7,8)

Crème brûlée

5 €

(3,7)

3erlei Sorbet

6 €

Schokoladenmousse / Vanilleeis / Kirsche

5 €

(3,5,7,8)

Winterapfel-Schnitte / Bratpfelsorbet / Apfel-Chutney

7€

(1,3,5,7,8)