



Regional, saisonal, nachhaltig und BIO...!

Das ist es, was wir für Sie mit unserer Küche erlebbar machen wollen.

Unsere Lebensmittel beziehen wir von lokalen bzw. regionalen Erzeugern. Dies gilt besonders für die Grundnahrungsmittel wie Brot, Eier, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Mehl. Besonders das Tierwohl liegt uns am Herzen.

Neben der Regionalität ist uns auch die Saisonalität sehr wichtig.

FRÜHSTÜCK

Krone

Wurst- und Käseplatte aus der Region | selbstgemachte Marmelade | knackiges Gemüse | Naturjoghurt | frisch geschnittener Obstsalat | frisch gepresster Orangensaft oder 1 Glas Apfelsaft naturtrüb | Brötchenauswahl mit Butter | 1 Glas Sekt | Kaffeespezialitäten oder Tee
30,50

Süße Verführung

1 Croissant | 1 Brötchen | Butter | zweierlei selbstgemachte Marmelade | Nougatcreme | Kaffeespezialitäten oder Tee
10,40

Sportlich unterwegs

Naturjoghurt | frisch geschnittener Obstsalat | Müsli | 1 Glas Milch | 1 Schälchen Nüsse | frisch gepresster Orangensaft | Kaffeespezialitäten oder Tee
12,80

Der Sauerländer

Wurst- und Käseplatte aus der Region | Eierspeise (gekocht, Rührei oder Spiegelei) | selbstgemachte Marmelade | knackiges Gemüse | Brötchenauswahl mit Butter | Kaffeespezialitäten oder Tee
20,90

Fleischlos glücklich

Tofu-Rührei auf Schwarzbrot | zweierlei Gemüseaufstriche | Brötchen | Kaffeespezialitäten oder Tee
14,90

Durch Weiterverarbeitung vor Ort und weitaus kürzere Transportwege wird ein wichtiger unerlässlicher Beitrag zu einem verringerten CO² Fußabdruck gewährleistet.

Nur durch hervorragendes Zusammenspiel können regionale Produkte ihr komplettes ökologisches Potenzial ausschöpfen

Einen Auszug von unseren Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite.

Genießen Sie die Zeit bei uns!

FRÜHSTÜCKSEXTRAS

Rindercarpaccio mit Pinienkernen
15,00

Hausgebeizte Lachsforelle mit Meerrettich
10,50

Tofu-Rührei auf Schwarzbrot
(vegan)
7,50

Pfannkuchen mit Ahornsirup
5,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig
12,50

Honig
2,50

Brot- / Brötchenkorb mit Butter
4,50 / 6,00

Omelette mit Gemüse oder Schinken
6,50

Spiegel- oder Rührei
4,50

Naturjoghurt mit hausgemachtem Granola
5,50

Schrotmüsli
4,50

Frisch geschnittener Obstsalat
5,50

Gemüseaufstrich
(vegan)
3,50

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l
5,80

Seccolino 0,1 l
7,50

Alle Preise in EURO

Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet.



VORSPEISE

Mariniertes Rote Bete Carpaccio

karamellisierte Birne | Rosmarin
Haselnüsse | Rucola

(vegan) 8, 10

16,50

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet

Belugalinsensalat | Saurer Apfel-Espuma

(glutenfrei) 4, 7, 9

18,50

Ochsenrücken rosa gebraten

Gemüse-Bulgur | Koriander-
Meerrettichcreme

1, 7, 9, 10, 11

21,50



Gratinierte Feigen

Ziegenkäse | Thymian | mariniertes
Babyspinat

(vegetarisch) 7, 8, 10

18,50

PROTEIN BOWL

Große Portion asiatische Weizennudeln

Nusscrumble | knackiges Gemüse
weiße Bohnen | Olivenöl | Sojasauce

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

15,50

Protein Bowl mit...:

Soja, Sesam, Chili und Knoblauch
marinierte Hähnchenbruststreifen

(laktosefrei) 6, 9, 10, 11

24,50

Sesam, Soja und Chili gebratener Tofu

(vegan) 6, 11

18,50

SUPPE

Maronenschaumsuppe

rosa Pfefferbeeren

(glutenfrei) 7

12,50

Kraftbrühe von der Ochsenbrust

Celestine | Gemüse | frische Kräuter

1, 3, 9

10,50

Steckrübensüppchen

Pastinakenchips | frittiertes Rucola

(vegan | glutenfrei) 1

9,50

HAUPTGANG

Kichererbsenragout

Birne | Apfel | Kartoffel | Vollkornreis
Sweet Chili Sesam-Tofu

(vegan) 1, 6, 9, 11

19,50

Hausgemachte Ravioli mit Basilikumfüllung

saisonales Gemüse | Pesto
geriebener Käse

(vegetarisch) 1, 3, 7, 8

22,50

Knusprige Sesamforelle mit Zitronen und Thymian gefüllt

zerlassene Butter | Drillinge

Wildkräutersalat

1, 3, 4, 9, 11

29,00



Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Mozzarella

Tomaten-Kräutersauce | Reis-Timbale

(glutenfrei) 7, 9, 10

23,50

Das Beste von Schwein und Rind

Pfefferschrotsahne | Kartoffelgratin
Salat der Saison

(glutenfrei) 7, 9, 10

31,50

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb

Kartoffelspalten | Salat der Saison
Preiselbeeren

1, 3, 7, 9, 10

33,50



Gebratenes Kabeljaufilet im Kartoffelmantel

Petersilienwurzelschaum | Spinatnudeln

Lauch | Urkarotte

3, 4, 7, 8, 9, 10

25,50

In Rotwein geschmortes Ragout vom Bio-Rind

Austernpilze | Wurzelgemüse

Kräuterspätzle

1, 3, 7, 9, 10

33,50

Alle Preise in EURO

Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet.



STEAKS VOM GRILL

Klassiker am Tisch tranchiert:

Entrecôte double 450 g

Landweinglace | Kartoffelgratin

Salat der Saison

7, 9, 10, 12

66,00

Chateaubriand 450 g

Landweinglace | Kartoffelgratin

Salat der Saison

7, 9, 10, 12

104,00

Rinderfilet 220 g

7

28,50

Gegrillter Ochsenrücken 220 g

7

25,50

Beef Teriyaki-Hüftsteak mariniert

220 g

6, 7, 11

25,50

HAUSGEMACHTE BUTTER UND SAUCEN

Kräuterbutter

(glutenfrei) 7, 9, 10

3,50

Pfefferrahmsauce

(glutenfrei) 7, 9, 10

5,00

Landweinglace

(glutenfrei) 9, 10, 12

5,00

BEILAGEN

Kartoffelspalten

(vegan | glutenfrei | laktosefrei)

5,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream

7, 10

6,50

Kartoffelgratin

7, 10

6,00

GEMÜSE UND SALAT

Pfannengemüse

(glutenfrei | laktosefrei) 6, 9, 10

6,50

Wildkräuter-Radieschensalat

(glutenfrei) 6, 7, 10

7,00

HAUSGEMACHTES EIS je eine Kugel

Spekulatius-Zimteis

1, 3, 7

3,50

Dunkles Schokoladeneis mit Crumble

1, 3, 7

3,50

Erdbeereis mit frischer Minze

(vegan | glutenfrei) 6

3,50

Heidelbeereis

(vegan | glutenfrei) 6

3,50

Salted Caramel

(vegan | glutenfrei) 6, 8

3,50

Weißes Schokoladen-Himbeereis

(glutenfrei) 3, 7

3,50

Portion Sahne

7

1,00

DESSERT

New York Cheesecake

Beerenragout

1, 3, 7

9,50

Vanille-Parfait

Olivenöl | Meersalz | Himbeeren

3, 7

12,50

Zweierlei vom Sorbet

Frucht-Espuma | Minze

7

13,50

Mousse au Chocolat schwarz & weiß

schwarzes Holunder-Johannisbeerengel

(glutenfrei) 3, 7

15,50

Hausgemachte Dessertvariation

Mousse au Chocolat weiß | Eis | Sorbet

schwarzes Holunder-Johannisbeerengel

Baisercrumble

1, 3, 6, 7

13,00

Zweierlei Käse von der Sauerländer

Bauernkäserei Löffler

Trauben | Timos Vollkornschwarzbrot

Butter

1, 7, 8

16,00



Alle Preise in EURO

Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet.



KINDERGERICHTE

Kinder bis 13 Jahre können sich von unserer Karte aussuchen, was sie mögen. Die Kinderportion wird mit dem halben Preis berechnet.

Unsere Lieferanten

Landmetzgerei Leber,
Neuastenberg
Hof Ax, Schmallenberg
Fischzucht Auetal, Bromskirchen
Kaiser's Bio-Ei, Braunshausen
Bäckerei Tismes, Bödefeld
Sauerländer Bauernkäserei Löffler,
Dorlar
Imkerei Becker, Winterberg
Biomühle Eiling, Warstein
Manss Frischeservice, Hamm
Biofleisch NRW eG, Bergkamen
Landlinie Bio-Lebensmittel, Hürth



Alle Preise in EURO

Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet.