

Liebe Freunde der frischen, geschmackvollen Küche,

in den folgenden Zeilen möchten wir uns und unser Konzept vorstellen:

Für Sie kochen unser Küchenchef Oliver Schulz und unser Koch Tino Schmalfuß.

Beide arbeiten jeden Tag mit viel Einsatz und Freude daran, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Unsere Speisekarte ist angelehnt an die Jahreszeiten und so verarbeiten wir, was saisonal und frisch angeboten wird. Die Produkte für unsere Gerichte beziehen wir aus der Region und den Großteil der Produzenten kennen wir persönlich.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf tierische Produkte, wo es geht, bevorzugen wir lokale Partner. Diese Tiere stammen aus artgerechter Haltung im Sauerland und bekommen eine natürliche Fütterung. Eine hervorragende Fleischqualität bekommen wir nur- und davon sind wir überzeugt- durch einen respektvollen Umgang mit allen Tieren.

Wir möchten unser Handeln im Einklang mit der Natur wissen und unsere natürlichen Ressourcen schonen. Wir meiden Plastik, unser Frühstücksbuffet ist bereits 100% plastikfrei, bevorzugen kurze Lieferwege und achten auf recyclebare Verpackungsmaterialien. Die Verarbeitung ganzer Tiere ist für uns selbstverständlich und ermöglicht uns, einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu leisten.

Ebenfalls ist eine vielfältige vegetarische und vegane Auswahl an Gerichten auf unserer Speisekarte für uns ein wichtiges Statement, um unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Restaurant und einen guten Appetit.





VORSPEISEN

*	Selleriecremesuppe mit Trüffelbutter und Bergkäse	7,00 €
	Kraftbrühe vom Premium Sauerland Rind mit Schnittlauch und Kaspressknödel	8,00 €
W.	Gebackener Ziegenkäse mit Feldsalat in Passionsfruchtdressing dazu geröstete Nüsse, Feigensenf und eingelegte Rote Zwiebeln	12,00€

HAUPTGÄNGE

7	Teriyaki Aubergine	17,00 €
	mit orientalischem Süßkartoffelpüree, gebratenen Pilzen	
	und Lauchzwiebeln	
	Schweineschnitzel in Champignonrahmsauce	19,00€
	mit Pommes Frites und Salatteller	
	Frische Tagliarini	17,00€
	mit Bolognese vom Weiderind dazu Blattsalate und Parmesan	



Geschmorte Lammkeule in Rotweinsauce				
dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln				
Afrikanisches Gemüse-Curry mit Kokosreis				
dazu wahlweise:				
Falafel	18,00 €			
Rotbarschfilet	23,00 €			
Hähnchenbrust	24,00 €			
Garnelen	25,00 €			
Großer Bunter Salatteller	17,00€			
mit Balsamicodressing und Baguette				
dazu Wahlweise:				
Mozzarella	5,00 €			
Garnelen	7,50 €			
Hähnchenbrust	7,50 €			
Rotbarschfilet	7,50 €			



DESSERT

Panna Cotta	
mit Rhabarberkompott und Walnusseis	
Walnuss Becher	9,00€
Vanille- und Walnuss Eis mit gerösteten Walnüssen	
Schlagsahne und Karamellsauce	
Coupe Dänemark	7,00 €
Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce	
Eierlikör Becher	8,00€
Vanille- und Schokoladeneis mit Schlagsahne und Eierlikör	
zusätzlich:	
Kugel Eis /Sorbet	1,50€
Schlagsahne	0,50 €