



SUNDERLAND HOTEL

Liebe Freunde der frischen, geschmackvollen Küche,

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

Für Sie kochen unser Küchenchef Detlev Hohl 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.



Vegetarisch



Vegan

Für Informationen zu den Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an!



SUNDERLAND HOTEL

VORSPEISEN



Hokkaido-Kürbiscremesuppe

7,00 €

Kraftbrühe vom Premium Sauerland Rind

8,50 €

Markklößchen | Gemüse



Gebackener Ziegenkäse

15,00 €

Pfeffer | Honig | Sommerblüten | Salat

Hausgebeizter Lachs

16,50 €

Kartoffelpuffer | kleiner Salat | Honig-Senf-Dillcreme

Geräucherte Entenbrust

16,50 €

Chicoréesalat | Pinien-Korinthen-Vinaigrette

Lauwarmer Salat von gepökelten Kalbsbäckchen

16,50 €

Grüner Spargel | Balsamicojus

HAUPTGÄNGE



Teriyaki Aubergine

17,00 €

Orientalisches Süßkartoffelpüree | gebratene Pilze | Lauchzwiebeln



SUNDERLAND HOTEL

HAUPTGÄNGE

Frische Tagliarini 18,00 €

Bolognese vom deutschen Weiderind | Blattsalate | Parmesan



Vegane, knusprig panierte „Ragout fin“ - Bällchen 19,50 €

Salatbett | Hausdressing

Schweineschnitzel in Champignonrahmsauce 19,00 €

Pommes Frites | Salatteller

„Cordon Bleu“ vom Kalb 27,00 €

Basilikummöhren | Pommes Frites

Lammrücken, rosa gebraten 29,00 €

Meerrettich-Kräuterhaube | Feine Bohnen | Schupfnudeln

Rib Eye Steak 300g vom deutschen Jungbullen 32,50 €

Afrikanische Gewürzbutter | Spicy Wedges | Salat



Großer bunter Salatteller 17,00 €

mit Balsamico Dressing und Baguette

dazu wahlweise:



gebratene Pilze 6,00 €

Garnelen 9,00 €

Hähnchenbrust 7,50 €









SUNDERLAND HOTEL

Afrikanische Spezialitäten

	Erdnuss-Lauchsuppe	8,00 €
	Afrikanisches Gemüse-Curry mit Kokosreis	
	dazu wahlweise:	
	Falafel	18,00 €
	Rotbarschfilet	23,00 €
	Hähnchenbrust	24,00 €
	Garnelen	28,00 €
	Poeliertes Viktoriabarschfilet „Sauce africaine“	28,00 €
	Maniok-Wurzelgemüse Kartoffelspiralen	
	Rumpsteak vom Wasserbüffel	34,50 €
	Afrikanische Gewürzbutter Kimchi-Gemüse Sesamkartoffeln	

Dessert

	Crème brûlée „klassisch“	7,50 €
	Orangen-Crêpe	
	Topfenmousse Aprikosenkompott Walnuss Eiscreme	10,00 €
	Kenia Eisbecher	10,00 €
	Premium Bourbon Vanilleeis Amarulacrémelikör Schokoladensauce Schokoladencrumble karamellisierte Cashewkerne	
	Kugel Eis	1,80 €
	Kugel Frucht Sorbet	1,80 €
	Schlagsahne	1,00 €