



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.

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. Unseren Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite.

Genießen Sie die Zeit bei uns!

FRÜHSTÜCK

Krone

Wurst- und Käseplatte | Spaltschinken* von Leber's Schinkenalm | selbstgemachte Marmelade | knackiges Gemüse | Naturjoghurt | saisonaler Obstsalat | frisch gepresster Orangensaft oder 1 Glas Apfelsaft naturtrüb | Brötchenkorb* mit Butter | 1 Glas Sekt | Kaffeespezialitäten oder Tee
34,50

Süße Verführung

2 Scones | 1 Brötchen* | Butter | zweierlei selbstgemachte Marmelade | Nougatcreme Kaffeespezialitäten oder Tee
12,50

Sportlich unterwegs

Roggen-Urkorn Birchermüsli | saisonaler Obstsalat | 1 Schälchen Nüsse | frisch gepresster Orangensaft | Kaffeespezialitäten oder Tee
13,90

Der Sauerländer

Wurst- und Käseplatte | Spaltschinken* von Leber's Schinkenalm | Eierspeise (gekocht, Rührei oder Spiegelei) | selbstgemachte Marmelade | knackiges Gemüse | Brötchenauswahl* mit Butter | Kaffeespezialitäten oder Tee
24,80

Rein pflanzlich und glücklich

Rührtofu auf Schwarzbrot* | zweierlei Gemüseaufstriche | Brötchen* | Kaffeespezialitäten oder Tee
16,20

FRÜHSTÜCKSEXTRAS

Wolfgangs Frühstücksbrot

geröstetes Brot* | Olivenöl | Gomasio Rucola | Apfel | Avocado | Umeboshi Granatapfel
(vegan)
11,90

Rührtofu auf Schwarzbrot*

(vegan)
7,60

Pfannkuchen mit Ahornsirup

5,60

Roggen-Urkorn Birchermüsli

4,90

Wurst- und Käseplatte | Spaltschinken*

10,90

Omelette mit Gemüse oder

Kochschinken

6,80

Portion Spiegel- oder Rührei / mit Bacon

4,80 / 6,50

Naturjoghurt mit hausgemachtem

Granola

6,20

Saisonaler Obstsalat

5,60

Gemüseaufstrich

(vegan)

3,70

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l

5,80

Seccolino 0,1 l

7,80

KAFFEEZEIT am Nachmittag

Hausgemachte Waffel mit Puderzucker

4,70

... dazu hausgemachtes Eis

3,90

... und / oder saisonaler Obstsalat

4,70

Hausgebackener Kuchen

4,50

Portion Sahne

1,00



VORSPEISE

Marinierter grüner Spargel

Rucola | Apfelsirup-Senf Vinaigrette
(vegan | glutenfrei | laktosefrei)

16,50

Ceviche von der Lachsforelle

Rettich-Apfel-Cashew Salat
(glutenfrei | laktosefrei)

17,50

Roastbeef rosa

Mojo rojo | Kimchi | Feldsalat
(glutenfrei | laktosefrei)

21,50

Zweierlei von der Kohlrabi - Carpaccio und Tatar

Ziegenfrischkäse | Bulgursalat | Honig*
Granatapfel Joghurt-Koriandersauce
(vegetarisch)

15,50

BOWL

Protein Bowl

Hirse | Berglinsen | Rübchengemüse süß-sauer | Dinkelreis | Nüsse | Sprossen | Ingwerchips | Erbs-Korianderschaum
(vegan)

16,50

Protein Bowl mit...:

Marinierte Hähnchenstreifen
(laktosefrei)

27,00

Krosses Lachsforellenfilet*
(laktosefrei)

27,00

Feto - Tempura
(vegan)

19,90

SUPPE

Klares Gemüsesüppchen

Bärlauch-Grießklößchen | Frühlingsgemüse
(vegan | laktosefrei)

8,50

Spargelcremesuppe

schwarzer Rettichstroh
(vegetarisch)

10,50

Schaumsüppchen von der violetten Rübe

Kohlrabichips | frittiertes Rucola
(vegan | glutenfrei | laktosefrei)

9,50

HAUPTGANG

Pot-au-feu vom Lamm

Graupen | Kartoffeln | Rüben | Kräuter

31,50

In Bergheu und Kamille aromatisiertes Rumpsteak

Stangenspargel | Olivenöl-Tomatenconcassée | neue Kartoffeln

39,50

Hausgemachter würziger Kichererbsen-Tofu-Bratling

Pak Choi | Kartoffel-Mandelstampf
Erbs-Korianderschaum

(vegan)

22,50

Hausgemachte Bandnudeln

Kräuter-Espuma | Blattspinat | Shiitake | Austernpilze | Pulled Kräutersaitlinge

(vegetarisch)

26,00

Cross over

Wok-Gemüse | rote Bete-Nusscrunch | Kichererbsenragout | Feto-Tempura | Rinderfilet-Krone

34,50

Regenbogenforellenfilet*

Gremolata | Drillinge | Pflücksalat
(glutenfrei)

30,50

Mit Koriander, Orange und Peperoni glasierte Hähnchenbrust

Arborio Reis | marinierter Ofengemüse-Salat

31,50

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

35,50

Schweinelende im süß-scharfen Kräuter-Nussmantel

Honig* | Pfefferschrotsahne | Kartoffelgratin | Pflücksalat

36,50

Bœuf bourguignon

Champignons | Wurzelgemüse | Kräuterspätzle

35,50





VON ALLEN GELIEBT

Klassiker am Tisch tranchiert:

Entrecôte double

Landweinglace | Kartoffelgratin

Pflücksalat

79,00

Chateaubriand

Landweinglace | Kartoffelgratin

Pflücksalat

114,00

KINDERGERICHTE

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

Unsere Lieferanten

Bäckerei Tismes*, Bödefeld
Fischzucht Auetal*, Bromskirchen
Imkerei Becker*, Winterberg
Leber's Schinkenalm*, Neuastenberg
Upländer Bauernmolkerei, Willingen
Biomühle Eiling, Warstein
Biofleisch NRW eG, Bergkamen
Kaiser's Bio-Ei, Braunshausen
Naturkost Elkershausen, Göttingen

HAUSGEMACHTES EIS je eine Kugel

Cookie

3,90

Dunkles Schokoladeneis mit Crumble

3,90

Erdbeereis mit aromatisieren Thymian

(vegan | glutenfrei)

3,90

Heidelbeereis

(vegan | glutenfrei)

3,90

Salted Caramel

(vegan | glutenfrei)

3,90

Weißes Schokoladen-Himbeereis

(glutenfrei)

3,90

Portion Sahne

1,00

DESSERT

Marmorierte Schokomousse

Schokoerde | Honig*-Crunch-Eis

15,50

Erdbeertiramisu

Sabayon

11,50

Karamellisierter Spargel

Erdbeeren | Vanilleeis

14,50

Ingwerparfait

Birnen-Rhabarberkompott

(vegan)

12,50

Käsevariation

Orangenmarmelade | Timos

Vollkornschwarzbrot* | Butter

17,00

