



Regional, saisonal, nachhaltig und BIO...!

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

Als Bioland-Gastronomie-Partner stehen wir für handwerkliche Tradition sowie für hochwertige und schonende Verarbeitung. Regionale und saisonale Spezialitäten bringen Vielfalt auf den Tisch.

Transparenz, Tierwohl und authentischer Geschmack sind weitere Mehrwerte, die wir als Bioland-Partner gerne an unsere Gäste weitergeben und können somit einen wichtigen Beitrag zu einem verringerten CO² Fußabdruck gewährleisten.

Gut zu wissen: Wir werden regelmäßig von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft und haben ein gültiges Bio-Zertifikat.

Genießen Sie die Zeit bei uns!

FRÜHSTÜCK

Krone

Wurst- und Käseplatte | Spaltschinken* von Leber's Schinkenalm | selbstgemachte Fruchtaufstriche | 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 Fruchtaufstriche | 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 Fruchtaufstriche | 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



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Wir sind zertifizierter Bioland-Gastronomiepartner - DE-ÖKO-006

Alle Preise in EURO. Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet. Die mit * gekennzeichneten Produkte sind regional und konventionell hergestellt. Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Serviceteam.



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

Regenbogenforellenfilets*

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

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

Karamellierter Spargel

Erdbeeren | Vanilleeis

14,50

Ingwerparfait

Birnen-Rhabarberkompott

(vegan)

12,50

Käsevariation

Orangenmarmelade | Timos

Vollkornschwarzbrot* | Butter

17,00

BALU'S BARBECUE (immer montags)

Gemüsesüppchen mit Grießklößchen

(vegan)

6,50

Bärlauchbratwurst

6,50

Vegane Currywurst

hausgemachte Currysauce

(vegan)

8,50

Steak vom Bürgermeisterstück

17,50

In Orange und Zitronengras aromatisierte

Hähnchenbrust

19,50

Marinierte Spareribs

hausgemachte Barbecue Sauce

16,50

Gegrillter mariniertes Räuchertofu

(vegan)

12,50

Ofengemüse

7,50

Drillinge mit Kräuterdip

5,50

Erdbeeren mit Sahne

9,50

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

Leber's Schinkenalm*, Neuastenberg

Upländer Bauernmolkerei, Willingen

Biomühle Eiling, Warstein

Biofleisch NRW eG, Bergkamen

Kaiser's Bio-Ei, Braunshausen

Naturkost Elkershausen, Göttingen



Wir sind Partner

Wir sind zertifizierter Bioland-Gastronomiepartner - DE-ÖKO-006

Alle Preise in EURO. Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet. Die mit * gekennzeichneten Produkte sind regional und konventionell hergestellt. Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Serviceteam.