



## 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 CO<sup>2</sup> 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 | Brotkorb 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 | Brotkorb mit Butter | Kaffeespezialitäten oder Tee  
**24,80**

### Rein pflanzlich und glücklich

Rührtofu auf Vollkornbrot | 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 Vollkornbrot**  
(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](http://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

---

### Fermentierte Rote Bete

Himbeeren | Ziegenkräuterfrischkäse  
Gin-Lemon-Limonade  
(vegetarisch | glutenfrei | laktosefrei)  
**17,50**

### Marinierte Ochsenherztomate

Grünzeug | Mohnvinaigrette | Tafelspitz  
(glutenfrei | laktosefrei)  
**19,50**

### Pflanzliche Jacobsmuscheln vom Kräutersaitling

Limettenrisotto | Grünzeug  
Senf-Apfel-Dressing  
(vegan | glutenfrei)  
**15,50**

### Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet\*

Kimchi | Joghurt-Meerrettich-Creme  
Grünzeug  
(glutenfrei)  
**17,50**

---

## BOWL

---

### Sommer Bowl

Grünzeug | Tomate | Chili-Balsamico-  
Vinaigrette | Edamame | Kichererbsen  
Sprossen | Nüsse  
(vegan | glutenfrei)  
**17,50**

### Sommer Bowl mit...:

Gekrostem Currytofu  
(vegan | glutenfrei)  
**21,50**

Hähnchenstreifen süß-sauer  
(glutenfrei | laktosefrei)  
**28,50**

Mit Limette und Thymian  
aromatisiertes Lachsforellenfilet\*  
(glutenfrei | laktosefrei)  
**22,50**

---

## SUPPE

---

### Miso Suppe

Nori | Wakame | Sommergemüse  
Seidentofu  
(vegan | glutenfrei)  
**9,50**

Gazpacho Andaluz  
**11,50**  
(vegan)

### Rote Bete-Apfelschaumsuppe

Ricottaklößchen  
(vegetarisch)  
**10,50**

---

## HAUPTGANG

---

### Rosa gebratener Lammrücken

Meersalz | Pekannuss  
Mangold-Kartoffelstampf  
(glutenfrei)  
**34,50**

### Rumpsteak vom deutschen Rind

grüne Pfeffersauce | Kartoffelgratin  
fermentierter Rotkohl-Orangen Salat  
(glutenfrei)  
**39,50**

### Kokoscurry von der Jackfruit

Cashewkerne | frittierte Avocado | Arborio  
(vegan)  
**24,50**

### Hausgemachte Bandnudeln

Austernpilze | Blattspinat  
Kräuter-Zitronenrahm  
(vegetarisch)  
**24,50**

### Cross over 2.0

Schwarzer Rettich - Nusscrumble  
Räuchertofu | hausgemachte  
Kartoffelplätzchen | Tornado vom  
Rinderfilet | Dijon-Senfsauce  
**38,50**

### In Gomasio gebratene Forellenfilets\*

hausgemachtes Korianderpesto  
Kartoffelrisotto | Grünzeug  
**36,50**

### Marinierte Hähnchenleber

Pflaume | Schalotte | Rotwein  
Rosmarinkartoffeln | Grünzeug  
**27,50**

### Scheiben von der Kalbshaxe

Holundersauce | Rotkohl  
Zartbitterschokolade | Polenta  
(glutenfrei)  
**36,50**

### Schweinebäckchen

bei 56 Grad 48 Stunden gereift  
Grevensteiner Biersauce\* | Spitzkohl  
rote Kartoffel  
**27,50**

---

## KINDERGERICHTE

---

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



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.



---

## VON ALLEN GELIEBT

---

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Kartoffelspalten | Grünzeug  
Kokos-Limetten-Dressing  
**36,50**

### Boeuf bourguignon

Champignons | Rübchengemüse  
hausgemachte Gnocchi  
**35,50**

### Klassiker am Tisch tranchiert:

#### Entrecôte double

Landweinglace | Kartoffelgratin  
Grünzeug  
**79,00**

#### Chateaubriand

Landweinglace | Kartoffelgratin  
Grünzeug  
**114,00**

---

## DESSERT

---

### Panna Cotta

Johannisbeeren | Rosmarin-Honig  
(glutenfrei)  
**14,50**

### Süßer Couscous

Mandeln | Granatapfelkerne | Sojajoghurt  
(vegan)  
**11,50**

### Gebratene Aprikose

Ingweweis | Schokocrunch  
**12,50**

### Limetten-Minzsorbet

Blaubeeren | Rum-Espuma  
**13,50**

### Käsevariation

Orangenmarmelade | Vollkornbrot | Butter  
**17,00**

---

## Unsere Lieferanten

---

Fischzucht Auetal\*, Bromskirchen  
Leber's Schinkenalm\*, Neuastenberg  
Kaiser's Bio-Ei, Braunshausen  
Genusserlebnisse von der Heide,  
Willingen  
Upländer Bauernmolkerei, Willingen  
Biomühle Eiling, Warstein  
Biofleisch NRW eG, Bergkamen  
Naturkost Elkershausen, Göttingen

---

## HAUSGEMACHTES EIS je eine Kugel

---

### Cookie

**3,90**

### Dunkles Schokoladeneis mit Crumble

**3,90**

### Johannisbeereis mit Thymian aromatisiert

(vegan | glutenfrei)  
**3,90**

### Heidelbeereis

(vegan | glutenfrei)  
**3,90**

### Salted Caramel

(vegan | glutenfrei)  
**3,90**

### Weißes Schokoladen-Himbeereis

(glutenfrei)  
**3,90**

---

## BALU'S BARBECUE

---

(immer montags bei Sonnenschein)

### Miso Suppe

Nori | Wakame | Sommergemüse  
Seidentofu  
(vegan | glutenfrei)  
**9,50**

### 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 marinierter Räuchertofu

(vegan)  
**12,50**

### Ofengemüse

**7,50**

### Drillinge mit Kräuterdip

**5,50**



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.