



## Regional, saisonal, nachhaltig und BIO...!

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

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.

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

Genießen Sie die Zeit bei uns!

## FRÜHSTÜCKSEXTRAS

### Wolfgangs Frühstücksbrot

geröstetes Brot | Olivenöl | Gomasio  
Rucola | Apfel | Avocado | Umeboshi  
Granatapfel  
(vegan)  
13,10

### Rührtofu auf Vollkornbrot

(vegan)  
8,40

### Pfannkuchen mit Ahornsirup

6,40

### Roggen-Urkorn Birchermüsli

5,20

### Zwei Scones | Nuss-Nougat-Creme |

Butter  
8,80

### Hausgebeizte Graved Lachsforelle\*

10,50

### Omelette mit Gemüse oder

Kochschinken  
7,50

### Portion Spiegel- oder Rührei / mit Bacon

5,30 / 7,20

### Saisonaler Obstsalat

5,90

### Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l

6,40

### Naturjoghurt mit hausgemachtem

Granola  
6,80

### Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee satt

€ 9,90

## FRÜHSTÜCK am Tisch serviert

### Krone

Brotkorb | selbstgemachte Fruchtaufstriche  
frisch gepresster Orangensaft | Kaffee,  
Kaffeespezialitäten oder Tee

### Wählen Sie zusätzlich aus jeder Kategorie eine Komponente aus:

#### Auf's Brot

Wurst-Käse-Schinken\*-Teller | Butter  
Wurst-Schinken\*-Teller | Butter  
Käseteller | Butter  
Rein pflanzlicher Teller | Alsan (vegan)

#### Eierspeise

Rührei mit/ohne Speck  
Spiegelei mit/ohne Speck  
gekochtes Ei  
Rührtofu (vegan)

#### Frischekick

Gemügesticks  
Joghurt und Granola  
Obstsalat  
Roggen Urkorn Bircher Müsli  
Sojagurt und Granola (vegan)  
31,50

#### Süße Verführung

2 Scones | 1 Brötchen | Butter | zweierlei  
selbstgemachte Fruchtaufstriche  
Nougatcreme | Kaffeespezialitäten oder Tee  
14,10

#### Rein pflanzlich und glücklich

Rührtofu auf Vollkornbrot | zweierlei  
Gemüseaufstriche | Brötchen  
Kaffeespezialitäten oder Tee  
(vegan)  
17,80

#### Sportlich unterwegs

Roggen-Urkorn Birchermüsli | saisonaler  
Obstsalat | 1 Schälchen Nüsse | frisch  
gepresster Orangensaft |  
Kaffeespezialitäten oder Tee  
15,30

## 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

---

### Herbstgarten

Japanrettich | Seitlinge | Rosenkohl  
pochiertes Ei **oder** Kartoffelstroh im  
Spinatnest | Rübencrunch | Kürbispüree  
Paprikalack  
(vegetarisch oder vegan | glutenfrei | laktosefrei)  
**19,50**

### Tranchen vom Bürgermeisterstück

Kapern Sauce | Wildkräutersalat  
Senf-Apfel-Dressing  
(glutenfrei)  
**19,50**

### Marinierte Austernpilze

hausgeräucherter Sellerie | Cashew Sauce  
(vegan | glutenfrei)  
**14,50**

### Hausgebeizte Graved Lachsforelle\*

Steckrübenscarpaccio | Grünzeug  
Quitten-Dressing  
(glutenfrei | laktosefrei)  
**18,50**

---

## BOWL

---

### BIO Bowl

Broccoli | Rosenkohl | Kohlrabi  
Cashewcrunch | Shiitake |  
Wild- und Naturreis | Erbsschaum  
(vegan)  
**20,50**

### BIO Bowl mit...:

Gekrosstem „Sauerlandtofu“  
(vegan)  
**25,50**

Rindfleisch Teriyaki  
(laktosefrei)  
**29,50**

In Kräuter-Gomasio gebratenes  
Wolfsbarschfilet  
(laktosefrei)  
**35,50**

---

## SUPPE

---

### Kürbis-Kokos-Limettensuppe

Weißburgunderschaum  
(vegan | glutenfrei)  
**12,50**

### Asia Ramensuppe

**10,50**  
(vegan)

### Rahmsuppe von Steinpilzen und Seitlingen

Wiringschaum  
(vegetarisch)  
**13,50**

---

## HAUPTGANG

---

### Rosa Lammrücken

Kräuter | Knoblauch | Bohnenbouquet  
Bamberger Hörnchen  
(glutenfrei)  
**36,50**

### Rumpsteak vom deutschen Rind

Morchelrahm | Kartoffelgratin | Grünzeug  
(glutenfrei)  
**39,50**

### Schweinefilet im Kräutermantel

Shiitake | Zitronenrahm  
Kürbis-Arborio-Risotto  
(glutenfrei)  
**34,50**

### Tafelspitz

Meerrettichsauce | Steckrübe  
violetter Stampf  
**32,50**

### Cremiges Seitanfrikassee

Kapern | Gemüse | Vollkornreis  
(vegan | glutenfrei)  
**24,00**

### Kanarisches Kichererbsenragout

frittierte Avocado | Drillinge  
(vegan | glutenfrei)  
**25,00**

### Hausgemachte Tomatenpasta aglio olio

Salbei | Black Tiger Prawns | Grünzeug  
(laktosefrei)  
**32,50**

### Ganze Forelle\*

Kräuterkruste | Schlangengurke | Erdnüsse  
Rosmarinkartoffeln | Nussbutter  
**29,50**

### Tandoori vom Tofu

gebratene Spitzkohlblätter |  
Granatapfelkerne | zweierlei von roten  
Linsen  
(vegan)  
**26,50**

### Geschmortes von Kürbis und Paprika

Kräutertempé | Kartoffelschnee  
(vegan | glutenfrei)  
**27,00**

### Restlos genießen - zu gut für die Tonne!

Gerne packen wir Ihnen das  
Übriggeblieben von Ihrem  
Teller in unsere smarte  
„Beste-Reste-Box“.  
Sprechen Sie uns an!





---

## VON ALLEN GELIEBT

---

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Kartoffelspalten | Grünzeug  
Apfel-Senf-Dressing  
**38,50**

### Boeuf bourguignon

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

### Schweinebäckchen

bei **56 Grad 48 Stunden gereift**  
Grevensteiner Biersauce\*  
Kartoffel-Selleriepüree | Grünzeug  
**29,50**

### Klassiker am Tisch tranchiert: Entrecôte double

Landweinglace | Kartoffelgratin  
Grünzeug  
**89,00**

### Chateaubriand

Landweinglace | Kartoffelgratin  
Grünzeug  
**124,00**

---

## DESSERT

---

### Vanilleparfait & Vanillecreme

hausgemachter Rumtopf\*  
(glutenfrei)  
**13,50**

### Kürbiskuchen

saisonales Obst  
(vegan)  
**10,50**

### Brownie

Cassislack  
**14,50**

### Klassische Mousse au Chocolat

Granatapfelkerne | Kürbiskerne  
**14,50**

### Dessert Variation

Brownie | Mousse au Chocolat  
Vanilleparfait  
**16,50**

### Am Tisch flambiert...

#### Vegane Crêpes Suzette

Salted Caramel Eis  
**19,50**

### Käsevariation

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

---

## HAUSGEMACHTES EIS je eine Kugel

---

### Cookie

**3,90**

### Dunkle Schokolade mit Crumble

**3,90**

### Johannisbeere mit Thymian aromatisiert

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

### Kürbis

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

### Heidelbeere

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

### Salted Caramel

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

### Weißer Schokolade-Himbeere

(glutenfrei)  
**3,90**

---

## KINDERGERICHTE

---

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

---

## 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



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.