



## 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

### Wolfgang's 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

Gemüsesticks  
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

---

### Hausgebeizte Lachsforelle\*

Orangen | rote Linsen | Koriander  
Grünzeug | Apfel – Senf – Dressing  
(glutenfrei | laktosefrei)

**18,50**

### Roastbeef rosa

Rapunzel | Mohndressing | Walnüsse  
(glutenfrei | laktosefrei)

**19,50**

### Gebackene Edelausternpilze

Japanrettich | rote Zwiebeln | Limette  
Ahornsirup | Cashewkerne  
(vegan)

**12,50**

### Rote Beete Risotto & Würfel

geflämmtter Ziegenkäse | mariniertes  
Grünkohl

(vegetarisch | glutenfrei)

**16,50**

---

## BOWL

---

### Kronenbowl

Rosenkohl | Steckrübe | Pastinake  
Champignons | Nusscrunch | Basmatireis  
Erbsschaum

(vegan)

**17,50**

### Kronenbowl mit...:

Tofu teriyaki

(vegan)

**21,50**

Marinierte Hähnchenbruststreifen

Gomasio

(laktosefrei)

**28,50**

Szechuan Lachsforellenfilet

Sojasauce

(laktosefrei)

**27,50**

---

## SUPPE

---

### Winterramen

Miesmuscheln | Miso | Wakame  
Mienudeln

(laktosefrei)

**11,50**

### Cremige Pastinakensuppe

Meerrettich | Kräutercroutons

(vegan)

**9,50**

### Maronensüppchen

Portwein | Datteln

(vegan)

**12,50**

---

## HAUPTGANG

---

### Rosa Lammrücken

Knoblauchsauce | Süsskartoffel-  
Belugalinsen-Ragout | Grünzeug  
(glutenfrei)

**36,50**

### Rotkohlroulade

Schmorsauce | Gemüse Couscous  
(vegan)

**26,50**

### Rumpsteak vom deutschen Rind

Grevensteiner Biersauce\* | Kartoffelgratin  
Grünzeug

(glutenfrei)

**39,50**

### Surf & Turf

Cognacrahm | Polenta | Grünkohl  
(glutenfrei)

**49,50**

### Ragout von bunten Möhren

Kichererbsen | Cashewkerne  
frittierte Avocado | Bamberger Hörnchen  
(vegan | glutenfrei)

**25,00**

### Entenbrust rosa

Portweinsauce | Spitzkohl  
Kartoffel-Sellerie-Stampf

(glutenfrei)

**43,50**

### Hausgemachte Bandnudeln

Shiitake | Edelausternpilze | Champignons  
Olivenöl | Walnusskerne | Parmesan  
(vegetarisch)

**25,50**

### Süß & Sauer

Sesamtofu | Ofengemüse | Wild & Naturreis  
Cashewcrunch

(vegan)

**24,50**

### Schweinefilet mit Kräuterkruste

Rote Bete Risotto | Grünzeug

**34,50**

### 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!



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  
Apfel-Senf-Dressing  
**38,50**

### Boeuf bourguignon

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

### Schweinebäckchen

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

### Ganze Forelle\*

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

### Klassiker am Tisch tranchiert:

**Entrecôte double**  
Landweinglace | Kartoffelgratin  
Grünzeug  
**89,00**

### Chateaubriand

Landweinglace | Kartoffelgratin  
Grünzeug  
**124,00**

---

## DESSERT

---

### Zimtparfait

Rotweinsabayone | Haselnusskrokant  
(glutenfrei)  
**9,50**

### Crème brûlée

**11,50**

### Dunkle Mousse au Chocolat

Birnen-Walnussragout  
**14,50**

### Apfel-Crumble

Salted Caramel Eis  
(vegan)  
**9,50**

### Dessert Variation

Mousse au Chocolat | Zimtparfait  
Johannisbeereis  
**16,50**

### Käsevariation

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

---

## HAUSGEMACHTES EIS je eine Kugel

---

### Vanille Espresso

**3,90**

### Cookie

**3,90**

### Dunkle Schokolade mit Crumble

**3,90**

### Johannisbeere mit Thymian aromatisiert

(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