



Regional, saisonal, nachhaltig und BIO...!

Das ist es, was wir für dich 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.

Genieße die Zeit bei uns!

FRÜHSTÜCK KRONE 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



**Für mehr Bio
in der Profiküche**

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Noch mehr FRÜHSTÜCK

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 Bircher Müsli | saisonaler Obstsalat | 1 Schälchen Nüsse | frisch gepresster Orangensaft | Kaffeespezialitäten oder Tee
15,30

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 Bircher Müsli
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**

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 erhältst du bei unserem Serviceteam.



VORSPEISE

Ziegenfrischkäse im Feigenmantel
Rote Bete | Rucola | Granatapfelbalsam
(vegetarisch | glutenfrei | laktosefrei)
17,90

Sauerländer Tapas
Potthucke | hausgebeizte Lachsforelle*
Spaltschinken* | Kräutercreme
Pumpernickel
19,50

Gebackene Shiitakepilze
Kimchi | schwarzer Sesam-Ingwer-Dip
geröstete Pekannüsse
(vegan | glutenfrei)
17,50

Beef Tatar – am Tisch zubereitet
Hausgebackenes Brot
22,90

BOWL

Buddha Bowl
Rübchen violett | Fenchel | Babyspinat
Edelausternpilze | Belugalinsen | Dinkel
Tandoori-Sojaschaum | Nusscrunch
(vegan)
20,50

Buddha Bowl mit...:

Herzhaftem Tofuragout
(vegan)
25,90

Hähnchenbruststreifen süßsauer
Gomasio
(laktosefrei)
29,90

Tranche vom Lachsfilet
fermentierte Senfsaat
(laktosefrei)
34,50

SUPPE

Frühlingsramen
Pak Choi | Seidentofu | Udon | Meeresalgen
(vegan)
11,50

Suppe von schwarzem Rettich
Schnittlauch | Miso | Erdnusscrunch
(vegan)
10,50

Bärlauchschaumsüppchen
frittiertes Ei
(vegetarisch)
12,50

HAUPTGANG

Geschmorte Lammhaxe
Rotweinsauce | Rübchengemüse
Süßkartoffel-Belugalinsen-Püree
(glutenfrei)
33,90

Mit Miso-Gemüse gefüllte Zucchini
Tomatensauce | Couscous | Grünzeug
(vegan)
25,50

Rumpsteak vom deutschen Rind
Grüne Pfeffersauce | Kartoffelgratin
Grünzeug
(glutenfrei)
39,50

Flanksteak & Garnele
Cognacrahm | Spitzkohl | Polenta
(glutenfrei)
35,50

Kanarisches Kichererbsenragout
Möhren | frittierte Avocado
Zwiebelchutney | Drillinge
(vegan | glutenfrei)
25,00

Rosa Entenbrust
Kirsch-Pfeffersauce | Currymöhren
Kartoffel-Meerrettichstampf
(glutenfrei)
43,50

Hausgemachte Bandnudeln
Kräuterseitlinge | Schnittlauch | Zitronen-
Chilisahne | Walnusskerne | Parmesan
(vegetarisch)
25,50

Massaman Gemüsecurry
gebratener Paprikatofu | Natur-Wildreis
Grünzeug
(vegan | glutenfrei)
28,90

Schweinefilet mit Apfel-Ingwer-Topping
Rotweinsauce | Risotto | Grünzeug
(glutenfrei)
35,90

Boeuf bourguignon
Champignons | Rübchengemüse
hausgemachte Gnocchi
35,50

Restlos genießen – zu gut für die Tonne!

Gerne packen wir dir das Übriggebliebene von deinem Teller in unsere smarte „Beste-Reste-Box“. Sprich 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 erhältst du bei unserem Serviceteam.



VON ALLEN GELIEBT

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffelsalat | Cranberries
35,50 | 27,50 kleine Portion

Wilde Currywurst

Wildbratwurst* aus eigener Herstellung
hausgemachte Currysauce
Kartoffelspalten | Grünzeug
22,50

Schweinebäckchen

bei 56 Grad 48 Stunden gereift

Grevensteiner Biersauce*
Kartoffel-Meerrettichstampf | 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

Crema Catalana

Cranberry Ragout
(glutenfrei)
11,50

„Geschmacksexplosion“

Vanilleparfait | Olivenöl | grobes Meersalz
10,50

Dunkle Mousse au Chocolat

Salzkaramell | fermentierte Birne
14,50

Heißer Schokoladenkuchen

Kokosmousse
(vegan)
11,50

Dessert Variation

Mousse au Chocolat | Vanilleparfait
Johannisbeereis
16,50

Käsevariation

Orangenmarmelade | Vollkornbrot | Butter
17,00



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 erhältst du bei unserem Serviceteam.

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

UNSERE MONATSMENÜS

Das Traumpaar des Frühlings - Spargel und Rhabarber

Gebratener grüner Spargel

Orange | Räuchertofu | Asianudeln
(vegan)

Spargelcremesüppchen

(vegan)

Wiener Schnitzel

Spargel | Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln

Rhabarberkompott unter der Baiserhaube

Vanille-Espresso-Eis

Menüpreis € 64,00

KINDERGERICHTE

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



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

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
Querdel Biohof, Füchtorf