

Kühlendes

€

EMPFEHLUNG DES HAUSES

EISTEE VIOLETTA

hausgemacht mit Waldfrucht-Himbeere 0,3l
mit Lillet oder Vodka 0,3l

GIN DES LEBENS

0,3l
Cocktail aus Gin der Destillerie 1113 (Brilon) /
Tonic Water / Zuckersirup / Limette

MINERALWASSER

0,25l
Naturell oder Medium 0,75l

FRITZ LIMO & KOLA

0,2l
Kola, Kola ohne Zucker, Mischmasch, Orange, Zitrone

THOMAS HENRY

0,2l
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

LINDAUER DIREKTSAFT

0,2l
Rhababer, Johannisbeere, Apfel
als Schorle 0,3l

KROMBACHER BIER

VOM FASS

0,3l
Pils
Kellerbier 0,3l

AUS DER FLASCHE

0,33l
Pils alkoholfrei
Weizen, Weizen alkoholfrei 0,5l

Restaurant

AM SCHLOSSHOTEL

Essen verbindet – Sauerländer Kleinigkeiten

Nimm Platz und lass Dich von unserem Überraschungsmenü durch unsere Sauerländer Kleinigkeiten führen. Probier Dich durch eine Mischung aus modern angehauchten westfälischen Speisen.

Für einen geselligen Abend empfehlen wir unsere Kleinigkeiten in der Runde zu teilen.

EMPFEHLUNG
DES HAUSES

34€ p.P.

SCHLEMM
ZEIT

Aus dem Topf

€

TOMATENESSENZ

mit Kirschtomaten, Basilikum
und Kartoffelklößchen

KAROTTEN-BLUMENKOHLCREME

mit Kurkuma, Ingwer und Kichererbsen
+ konfiertes Hähnchen

GEEISTE GURKENSCHAUMSUPPE

mit Erbsen, Zuckerschoten und Kräuterpesto
+ Lachsforellensstreifen

Für die Seele

€

ESPRESSO GOURMET

Espresso und süße Kleinigkeiten

SCHOKOKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern, Vanillecreme
und Mangosorbet

WALDBEERAUFLAUF

mit Karamell, weißer Schokocreme
und Fruchteis

GOLDMARIE OLSBERG

je Kugel
Vanille- oder Schokoladeneis
Vanilleeis
Mango-Maracuja-Sorbet

Aus dem Umland

€

ALS ERGÄNZUNG DAZU

GROSSER BROTKORB

Krustenbrot und Baguette mit saisonalen Dips

LACHSFORELLENFILET

11,50

mit Fenchelsalat, Erbsen und Selleriepüree

KONFIERTES HÄHNCHEN

auf Graupensalat, mit Zuckerschoten und Kräuterpesto

SCHWEINELENDCHEN

im Speckmantel an Käsesoße und grünen Bohnen

KALBS KRÜSTCHEN

paniertes Schnitzel in Buttersoße mit Kartoffelsalat

WILDKRUSTENBRATEN

an Kirschjus auf Kartoffelklößchen und Spitzkohl

STEAK VOM HOCHLANDRIND

mit Rindswurst, Pfifferlingen, Sellerie und Trüffel

Aus der Ernte

€

WILDKRÄUTERSALAT

mit hausgemachtem Essig-Gemüse und Kernen

TOMATENKRÄUTERSALAT

mit Feta, Kräuterpesto und Kernen

KARTOFFEL POTTHUCKE

Zweierlei gebacken mit Wildkräuter-Frischkäse

GRILLBROKKOLI

an Käsesoße mit Graupen-Tomatensalat

ROULADE VOM GARTENKÜRBIS

Zucchinirolle in Balsamicojus mit Frischkäse & Karotte

KNOFI-KNUSPER-KOHL

auf Selleriepüree mit gebackenen Pilzen

WALDPILZ-TRÜFFELTASCHEN

11,00

in Pfifferlingjus mit Hartkäsehobel und Trüffel

Vegan Vegetarisch

Einige weitere Gerichte sind auch vegan möglich, einfach nachfragen.

Vegan Vegetarisch