

Kühlendes

€

EMPFEHLUNG DES HAUSES

2021 MERINO BLANC

Weingut Herbert Hammel, Pfalz 0,2l 6,00
Qualitätswein 0,75l 24,00

GIN DES LEBENS

Cocktail aus Gin der Destillerie 1113 (Brilon) /
Tonic Water / Zuckersirup / Limette 0,3l 14,00

MINERALWASSER

Naturell oder Medium 0,25l 2,00
0,75l 4,50

FRITZ LIMO & KOLA

Kola, Kola ohne Zucker, Mischmasch, Orange, Zitrone 0,2l 2,90

THOMAS HENRY

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l 2,90

LINDAUER DIREKTSAFT

Rhababer, Johannisbeere, Apfel, Orange, Maracuja oder Multivitamin als Schorle 0,2l 2,60
0,3l 2,90

KROMBACHER BIER

VOM FASS

Pils 0,3l 3,00
Kellerbier 0,3l 3,50

AUS DER FLASCHE

Pils alkoholfrei 0,33l 3,30
Weizen, Weizen alkoholfrei 0,5l 4,50

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.

Aus dem Umland

€

ALS ERGÄNZUNG DAZU

GROSSER BROTKORB 4,50

Krustenbrot und Baguette mit saisonalen Dips

FORELLE AUF DER HAUT 12,00

mit Chicoree, Blumenkohl und Pastinakenpüree

KONFIERTES HÄHNCHEN 10,00

an Graupenrisotto mit Kürbis und Frischkäse

STEAK VOM HOCHLANDRIND 13,50

an Waldpilzjus, Brokkoli und Kroketten

FREILAND WILDBRATEN 12,00

in Bratenjus mit Wirsing, Pilzen und Semmel

SCHWEINELENDCHEN 10,50

im Speckmantel an kleinen Kartoffeln und grünen Bohnen

KALBS KRÜSTCHEN 11,50

paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat, Gurken & Ei

Aus der Ernte

€

WILDKRÄUTERSALAT 8,00

mit hausgemachtem Essig-Gemüse und Kernen

HIRTENSALAT 9,00

mit gebackenem Feta, Honigbirne und Pilzen

KARTOFFEL POTTHUCKE 9,00

mit Kroketten, Wildkräuterpesto und Frischkäse

KÄSE PFÄNNCHEN 12,00

mit Brokkoli, Semmeltaler und kleinen Kartoffeln

HOKAIDO GRILLKÜRBIS 11,00

an Balsamicojus, Chicoree und Graupenrisotto

KNOFI-KNUSPER-KOHL 10,50

auf Pastinakenpüree, mit Blumenkohl und Waldpilzen

WALDPILZ-TASCHEN 12,00

in Trüffelrahm mit Hartkäsehobel und Maronen

EMPFEHLUNG
DES HAUSES

36€

SCHLEMM
ZEIT

WEINBEGLEITUNG

14€

Aus dem Topf

€

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE 6,00

mit Schinken und Kräuterpesto
auch vegetarisch möglich

WALDPILZCREME 7,00

mit Maronen, Trüffel und Kräutern

BUTTERNUSS KÜRBISSUPPE 6,50

mit Croutons, Kürbiskernöl und Kernen

Für die Seele

€

ESPRESSO GOURMET 7,00

Espresso mit süßen Kleinigkeiten

SCHOKOKÜCHLEIN 8,00

mit flüssigem Kern, geschmorte Birnen
und Vanillecreme

APFEL MARONEN CRUMBLE 7,50

mit Karamellsoße und Zimtparfait

GEFLÄMMTE CREME 8,50

mit Zwetschgenkompott und Quarkmousse

EIS VON DER GOLDMARIE OLSBERG je Kugel

Vanille, Schokolade 4,00

Vanille, Mango-Maracuja, Himbeer-Brombeer 4,00

Vegan

Vegetarisch

Einige weitere Gerichte sind auch vegetarisch oder vegan möglich,
einfach nachfragen. Allergenkarte auf Nachfrage.