

Herzlich willkommen
schön, dass Du da bist!

Von Klassikern bis hin zu modernen Kleinigkeiten bieten wir Dir ein exklusives kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack. Bei uns liegt die Entscheidung ganz bei Dir.

Stelle Dir Dein individuelles und vielfältiges Menü zusammen. Du bestimmst, was Vorspeise oder Hauptgang sein soll, wie viele Gänge Du genießen möchtest.

Unsere Empfehlung sind **2 bis 3 Kleinigkeiten pro Person**, je nach Hunger. Du kannst jederzeit etwas nachbestellen. Sei kreativ und teile gerne mit Deiner Begleitung.

Genieße Deine kulinarische Reise!

Letzte Bestellung: 20.30 Uhr

Deine
SchlemmZeit

2 Gang
28€ p.P.

Brotkorb / Vorspeise
2 Kleinigkeiten zum Teilen

4 Gang
38€ p.P.

Brotkorb / Vorspeise
2 Kleinigkeiten zum Teilen
1 Kleinigkeit für Dich / Dessert

Als besonderes Highlight bieten wir Dir unsere SchlemmZeit als Überraschungsmenü an. Du sagst uns, was du nicht magst oder verträgst, und wir kümmern uns um den Rest.

Möglich ab 2 Personen & nur abends.

Die Sauerländer Kleinigkeiten

Essen verbindet

Salat

WILDKRÄUTERSALAT ^(A, K) // 9
mit Radieschen, Essiggemüse, Croutons & Kernen
Salad with radishes & pickled vegetables

QUINOA TOMATEN SALAT ^(K) // 12
mit Pinienkernen & Balsamico
Quinoa salad with tomatoes, pine nuts & balsamic

BROTKORB ^(A, F, K) // 7
Krustenbrot & Baguette mit hausgemachten Dips
Bread basket with homemade dips

Veggie

aus Rüthen vom Meister Ziegenhof by Katja

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE ^(F, K) // 13
mit Pfirsich-Chutney & Walnüssen
Flamed goat cheese with peach chutney, walnuts

Vegan

aus dem Sauerland von Werner Rübmann

ZUCCHINI KARTOFFEL PUFFER ^(K) // 10
mit Pilzen in Rahmsoße & Möhren
Zucchini potato fritters with mushroom sauce & carrots

SÜSSKARTOFFEL RAVIOLI ^(A, K) // 13
hausgemacht, in Salbei mit Pinienkernen
Sweet potato ravioli with sage and pine nuts

KARTOFFEL POTTHUCKE ^(K) // 10
mit Radieschen & Pesto-Aioli
Potato cake with radishes & pesto-aioli

PAK CHOI IM TEMPURAMANTEL ^(A, G, K) // 12
auf Süßkartoffelpüree, Aioli & Sesam
Pak choi on sweet potato puree, garlic-ginger sauce & sesame

Suppen

KARTOFFELCREME ^(A) // 6
mit Frühlauch & Croutons
Potato soup with green onions & croutons

MÖHRE INGWER KOKOS SUPPE ^(A) // 7
mit Möhren & Croutons
Carrot ginger coconut soup with croutons

Fisch

aus dem Arnsberger Wald von Tim

RÄUCHERLACHS TAGLIATELLE ^(A, B, K) // 13
in Pesto-Rahmsoße mit Tomaten
Smoked salmon tagliatelle with pesto cream sauce & tomatoes

FORELLE AUF DER HAUT GEBRATEN ^{(A, G, K), B} // 13
auf Kartoffelpüree, Pak Choi & Sesam
Skin fried trout, potato puree, pak choi & sesame

Fleisch

aus Madfeld von Scharfenbaums

ROASTBEEF CARPACCIO ^(F, I, K) // 14
mit Kräutercreme & gerösteten Pinienkernen
Roast beef carpaccio with herb cream & roasted pine nuts

WILD GULASCH ^(F, I, K) // 14
mit Pilzen, Semmelalern & Möhren
Wild goulash with mushrooms, bread dumplings & carrots

MARINIERTES HÄHNCHEN ^(K) // 13
an Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Kräutercreme
Chicken with potatoes, grilled veggies & herb cream

KALBS KRÜSTCHEN ^(A, K, I) // 15
paniertes Schnitzel an Kartoffelpüree
Veal escalope with potato puree

SCHWEINEFILET IN KRÄUTERKRUSTE ^(K) // 13
an Rosmarinkartoffeln, Bohnen & Jus
Pork in herb crust with rosemary potatoes, beans & jus

Dessert

SCHOKOCREME IM GLAS // 8
nach Schwarzwälder Kirsch Art
Mousse au chocolat black forest cherry style

DESSERT VARIATION // 18
Mousse au Chocolat, Ruby an Oreo & Eis
Mousse au chocolat, ruby on oreo & ice cream

AFFOGATO ^(F) // 5,50
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

KUGEL EIS VON DER GOLDMARIE ^(A, F) // 3,50
Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella,
Mango-Maracuja oder Himbeer-Brombeer

Kuchen

SALZKARAMELL BROWNIE ^(A) // 4
mit Schokoladensoße
Salted caramel brownie

RUBY MOUSSE ^(A, F, I) // 5
auf Oreo Boden mit Waldbeer Curd
Ruby mousse on oreo base with berry curd

APFEL STREUSEL KUCHEN ^(A, F, I) // 4
mit Karamellosoße
Apple crumble cake with caramel

GLUTENFREIE SCHNITTE ^(F, I) // 6
Linzer oder Schoko-Kirsch
Glutenfree linzer or chocolate cherry cake

+ SAHNE ^(F) Cream // 0,60
+ VEGANE SAHNE // 0,60

ALLERGENE

A) Gluten C) Krebstiere E) Sellerie G) Sesam I) Eier K) Senf M) Weichtiere
B) Fisch D) Schwefel/Sulfite F) Milch/Laktose H) Nüsse J) Lupinen L) Soja N) Erdnüsse