

..//

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Sauerländer Sushi

3 Nigiri mit Bachsaibling, Lachsforelle und Regenbogenforelle,
California-Roll, Soja-Sesamdip und eingelegtem Ingwer

Kräftiger Sud aus Frühlingsmorcheln, Reh und jungem Lauch

mit Aufschnitt vom Hirschrücken und Salami vom Wildschwein

Gegrillte Riesengamba und knuspriger Schweinebauch

mit scharfem Sprossen-Cole Slaw

Medaillon vom Rinderfilet,

Tortello von geräuchertem Mozzarella, Püree von Kohlrabi
und Szechuanpfeffer und glasiertes Frühlingsgemüse

„Felsenmeer“

Sorbet von Zitronenthymian und Woodland-Gin
mit Schokoladenerde, Pralinenkieseln, angefrorenen Beeren
und Pralinenmousse

Feines aus der Pâtisserie

EUR 66,00

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass wir das Menü ausschließlich tischweise anbieten können.
Letzte Bestellung für das Menü um 20.30 Uhr.

..//

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

Je ein großes Glas à 0,125l, perfekt abgestimmt zu Vorspeise,
Suppe Zwischengang und Hauptgang sowie ein kleines Glas
Dessertwein, passend zum süßen Finale

EUR 27,00

..//

KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

Sauerländer Sushi

3 Nigiri mit Bachsaibling, Lachsforelle und Regenbogenforelle,
California-Roll, Soja-Sesamdip und eingelegtem Ingwer EUR 9,50

Als größere Portion mit 5 Nigiri, California-Roll und Sashimi EUR 17,50

Dreierlei vom Rind

Tatar mit Kapern und Trüffelpesto, Carpaccio vom Filet und
geschmorte Rippe mit süßer BBQ-Sauce und scharfem
Sprossen-Cole Slaw EUR 15,00

Geflämmte Parmesancreme,

Wachtelei, eingelegte Radieschen und Frühlingslauch

**mit rosa gebratener Brust und geschmorter Keule von der
Wachtel** EUR 13,00

oder vegetarisch

mit Salat von grünem Spargel und Meerrettichcreme EUR 9,50

Knuspriger Nori-Taco

mit marinierter Lachsforelle, Yuzu-Wasabi-Mayo und
gegrillter Riesengamba EUR 15,00

..//

SALATE

Pflücksalat mit Frühlingskräutern

Holunderblüten-Senf-Dressing und Creme aus Ziegenfrischkäse
und Radieschenblättern

mit geflammtem Ziegenkäse vom Demeterhof

oder

**mit „verbranntem“ sauerländer Saiblingsfilet in Miso und
japanischem Senf**

oder

mit gegrilltem „Jerk Chicken“

Als Vorspeise EUR 14,00

Als Hauptgang EUR 18,00

..//

SUPPEN

Schaumsuppe von Bärlauch

mit geräucherter Lachsforelle und gebackenem Demeter-Ei EUR 9,50

Kräftiger Sud aus Frühlingsmorcheln, Reh und jungem Lauch

mit Aufschnitt vom Hirschrücken und Salami vom Wildschwein EUR 11,00

..//

FISCH & VEGETARISCH

Frische Pasta mit geschmorter Aubergine und geblähtem Büffelmozzarella, Tomatensugo und frittierten Kapern

Als Vorspeise EUR 14,00

Als Hauptgang EUR 22,00

Regenbogenforelle, Oktopus und gegrillte Riesengamba mit Risotto von Ziegenkäse, grünem Spargel und Tomaten-Chutney

EUR 29,00

Geräucherte Lachsforelle und gebratene Jakobsmuschel mit Eintopf und Tempura vom Stielmus

EUR 28,00

..//

FLEISCH & GEFLÜGEL

48/60 von der Rinderschulter

mit Risotto von Ziegenkäse, grünem Spargel und Tomaten-Chutney

Als kleine Portion EUR 18,00

Als große Portion EUR 23,00

Frische Pasta mit Bolognese vom Reh

und geblähten Corned-Beef vom hiesigen Wildschwein mit Sauerampfersauce und frischen Kräutern

EUR 19,00

Medaillon vom Rinderfilet,

Tortello von geräuchertem Mozzarella, Püree von Kohlrabi und Szechuanpfeffer und glasiertes Frühlingsgemüse

EUR 35,00

Zweierlei vom Bio-Lamm:

Geschmorte Keule und Kotelette vom Rücken

Tortello von geräuchertem Mozzarella, Püree von Kohlrabi und Szechuanpfeffer und glasiertes Frühlingsgemüse

EUR 35,00

Steak und knuspriger Bauch vom Duroc-Schwein

mit Eintopf und Tempura vom Stielmus

EUR 24,00

Brust vom Schickermooser Bio-Hähnchen

mit grünem und weißem Spargel, getrüffelten Riesenfritten und Sauce Bernaise

EUR 28,00

Kleines Kalbskotelette für 2 Personen (ca. 400g.)

mit Limonen-Chili-Panade, grünem und weißem Spargel, getrüffelten Riesenfritten und Sauce Bernaise

EUR 56,00

Doppeltes Entrecôte vom australischen Rind für 2 Personen (ca. 700g)

mit glasiertem Frühlingsgemüse, getrüffelten Riesenfritten, Sauce Bernaise und kräftiger Jus

EUR 69,00

..//

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

Milk & Honey

Milchsorbet mit Honigchips, Mascarponecreme und eingelegeten Feigen

EUR 9,50

„Felsenmeer“

Sorbet von Zitronenthymian und Woodland-Gin mit Schokoladenerde, Pralinenkieseln, angefrorenen Beeren und Pralinenmousse

EUR 9,50

Warmes Rhabarber-Mandelkuchlein

mit Eis aus Joghurt, Erdbeeren und weißer Schokolade

EUR 9,50

Käseauswahl vom Demeterhof Kalteiche

mit Früchtebrot und Senfdip

EUR 9,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Bestellungen für die Vorspeisen und Hauptgänge nur bis 21.00 Uhr und für die Desserts bis 21.30 Uhr annehmen können.

..//

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Mini Woodland-Gin-Tonic mit Apfel und frischer Minze	EUR 6,00
Großer Woodland-Gin-Tonic mit Apfel und frischer Minze	EUR 8,50
Gin Tonic mit Woodland Navy-Strenghts (57,2 %) Basilikum und Zitrone	EUR 10,00
Sauerland Mule Woodland-Gin, Gurke, Ginger-Beer, frischer Ingwer, Limette und Gurke	EUR 10,00
„Sauerland Spritz“ Trockener Rieslingsekt aufgefüllt mit Woodland, Sake, Holunderblüte und Yuzu	EUR 6,00
Hausgemachte Limonade aus Zitrone, Rohrzucker, Brennnessel, Minze und Basilikum	EUR 3,80

..//

UNSER WINZER DES FRÜHLINGS:

Weingut Villa Wolf/ Pfalz

Das „Zweitweingut“ von Dr. Loosen -einem der renommiertesten Winzer der Welt - kann, was den meisten anderen Winzern schwerfällt: Exzellente Weine mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis. Weine, die einfach Spaß machen! Kein Wunder, dass sie allesamt zu unseren absoluten Lieblingen zählen.

	0,75 l	0,125 l
2017 Grauburgunder trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
2017 Blanc de Noir Spätburgunder rosé trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
2017 „Philia“ Sauvignon blanc trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
2015 „Phaia“ Rotwein Cuvée trocken	EUR 32,00	EUR 5,50

Gut zu wissen!

Ein Großteil unserer Gemüse und Salate wie Feldsalat, Kürbis, Gartenkresse, Kohlrabi, Rotkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zwiebeln, Pastinaken, Lauch, Rote Bete, Zucchini und meistens auch Bohnen und die Blatt Petersilie stammen vom Gärtnerhof Röllingsen, dem Vorzeige-Demeterbetrieb in der Nähe von Soest. Wer einmal dem Hofladen und den angrenzenden Feldern einen Besuch abstattet und den „Fehler“ begeht von den herrlichen Produkten zu probieren, wird auf der Stelle abhängig von der phantastischen Qualität, die hier produziert wird.

Rapsöl und Kartoffeln

Wenn wir Gemüse marinieren oder Vinaigrette herstellen, ist die Basis immer das gute, kaltgepresste Sauerländer Rapsöl vom Demeterhof Gut Körtlinghausen/Gyso von Bonin.

Auch pur schmeckt es einfach nur herrlich und wir reichen es als Olivenölalternative zum Brot. Herr Bonin isst es übrigens am liebsten, wenn er Reibeplätzchen von den eigenen Kartoffeln darin gebraten hat...

Lachsforellen, Forellen und Bachsaiblinge

Die Forellenzucht von Herrn Linn in Oberelspe ist der absolute Lieblingsbetrieb unseres Küchenteams. Die Fische sind bei der Anlieferung so frisch, dass man erst ein paar Stunden warten muss, um die Gräten mit Mühe aus dem Filet herauszubekommen. Dafür wird man mit der besten Qualität belohnt, die man überhaupt bekommen kann.

Rehwild und Wildschweine

Die kommen natürlich von den Jägern der näheren Umgebung. Besonders die Rehe haben es uns angetan - natürlicher kann ein Tier nicht aufwachsen und für ein freilebendes Wild sind die Wälder um uns herum das reinste Schlaraffenland. Für die unfassbar gute Wildsalami ist Axel Böhner aus Plettenberg verantwortlich.

Lamm, Ziegenkäse, Schafskäse und Eier

kommen vom Demeterhof Kalteiche
Matthias Kühn ist ein ziemlich cooler Typ, der mit unfassbarem Engagement seine Ziegen, Schafe und freiheitsliebenden Hühner versorgt

Bärlauch, Brennesseln, Löwenzahn und Waldmeister

Sammeln wir selbst im Wald nahe der Sorpe (die genaue Stelle verraten wir natürlich nicht) wir wecken ein und machen Pestos, damit wir möglichst lange was von der grünen Pracht haben.

Honig

Förster Meier hat die fleißigsten Honigbienen von Langscheid und versorgt auch unser Frühstücksbüffet. Schade, dass die Mengen immer so rar sind, dass er oft ausverkauft ist...

Atta-Höhlenkäse

Der Käse reift tatsächlich in der Atta-Höhle bei Attendorn und bekommt hier seinen charakteristisch-kraftigen Geschmack

Hähnchen

Die Schickermooser Bio-Hähnchen sind schon etwas ganz Besonderes: Nur 6 Kilometer vom Seegarten entfernt wachsen die Tiere unter natürlichen Bedingungen im Freien auf; geschützt allein durch drei Hüte-Gänse die ganze Arbeit leisten...

Schinken und Wurst

Firma Meschede aus Meschede macht sowohl luftgetrockneten, als auch geräucherten Schinken, der sich hinter den berühmten Konkurrenten aus Italien und Spanien in keiner Weise verstecken muss. Wirklich außergewöhnlich sind jedoch unsere neuen Wurstwaren: Der Biohof Kappler Mühle macht die besten Schinken und Würste, die wir je gegessen haben. Eigene Rinder und Schweine die auf dem Hof ein feines Leben haben, eine eigene Schlachtereie und ein eigener Metzger, alles in bester Bio-Qualität.
Der Hammer....

Senf

Kommt von der Genussbotschafterin Birgit Breuer, von der Monschauer Senfmühle. Nach unserer Meinung der beste Senf überhaupt. Unsere Liebessorte ist der Honig-Mohn-Senf....

Holunderblüten-, und Holunderbeerenfond

Stammen aus Meschede-Eversberg von der Firma Schütte. Der Blütenfond ist in keiner Weise mit den künstlich hergestellten Aromen zu vergleichen, die man normalerweise vorgesetzt bekommt und fast so gut wie selbstgemacht.

Schnäpse und Brände

Neben den üblichen Verdächtigen, die auf keiner Digestifkarte fehlen dürfen, empfehlen wir die außergewöhnlichen Produkte von Herrn Wurm aus dem Märkischen. Seine „Edelstahl“-Serie ist nicht nur im Sauerland gebrannt und abgefüllt, sogar die meisten Früchte stammen aus unserer Region....

Last but not least...

WOODLAND Sauerland Dry Gin

Wir haben lange daran getüftelt, gesucht, Löwenzahnwurzeln ausgegraben und unsere Auszubildenden mit dem Sammeln von Fichtenknospen in die Verzweiflung getrieben. Jetzt ist er endlich da!!!! 2 Jahre Entwicklungszeit für nur ein Produkt; dass hat es aber in sich: Brennesseln, Sauerampfer, Löwenzahnblüten und Wurzeln, rotandiger Fichtenporling (ein Baumpilz) Fichtenknospen und vieles mehr wurden destilliert und zu einem einzigartigen Gin zusammengestellt. Wir sind stolz wie Oscar!!! Im Jahr 2018 war das geile Zeug aus dem Sauerland der bestbewertete Gin der Welt.