

..//

## UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

### **Sauerländer Sushi**

3 Nigiri

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

### **Kräftiger Sud aus Reh und Waldpilzen**

mit Aufschnitt vom Hirschrücken und Salami vom Wildschwein

### **Gegrillte Riesengamba und knuspriger Schweinebauch**

mit Rahmsauerkraut, Kartoffel-Zwiebelpüree und Mohn-Senf

### **Medaillon vom Rinderfilet und Cannelloni**

vom Frischlingspfefferpotthast mit getrüffeltem Selleriepüree  
und Zwetschgen im Woodland-Gin-Gel

### **„Weihnachtsmarkt“**

Eis aus gebrannten Mandeln

mit Marzipan und Spekulatius gefüllter Bratapfel und  
Glühweingranita

### **Feines aus der Pâtisserie**

EUR 64,00

Wir bitten um Ihr Verständnis,  
dass wir das Menü ausschließlich tischweise anbieten können.

..//

## 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

### **Mousse aus Kartoffeln und geräuchertem Saibling**

mit Grünkohlchips und gegrilltem Riesengamba

EUR 12,00

### **Knuspriger Duroc-Schweinebauch**

mit Rahmsauerkraut, Kartoffel-Zwiebelpüree  
und Honig-Mohn-Senf

EUR 9,50

### **Rosa gebratene Entenbrust**

und Ragout von frischen Birnenquitten mit Tarte von  
Brennnesselsamen und Blutwurst an Creme vom  
Butternutkürbis

EUR 11,00

### **„Wald“**

Geräucherter Rehrücken mit Schwarzwurzeln im Woodland-Gin-  
Sud und Konfitüre aus roten Zwiebeln

Knusprige Praline vom Wildschwein mit Topinambur,  
gerösteten Kastanien und Waldbrandsalz

EUR 14,50

..//

## SALATE

### **Feldsalat im Nussdressing**

mit Rote Bete im Glühweinsud, gerösteten Walnüssen, Creme von  
Ziegenfrischkäse, Thymian und Honig

### **mit geblähtem Ziegenkäse vom Demeterhof**

oder

### **mit geräucherter sauerländer Pfefferforelle**

oder

### **mit Aufschnitt vom rosa Roastbeef**

Als Vorspeise

EUR 14,00

Als Hauptgang

EUR 18,00

..//

## SUPPEN

### **Cappuccino von Esskastanien und Burgundertrüffel**

mit Wan Tan von geschmorten Birnenquitten

EUR 9,50

### **Kräftiger Sud aus Reh und Waldpilzen**

mit Aufschnitt vom Hirschrücken und Salami vom Wildschwein

EUR 11,00

..//

## FISCH & VEGETARISCH

**Frische Pasta** mit Tomatensugo, frittierten Kapern,  
gehobeltem sauerländer Hartkäse

**geflämmtem Oktopus und gebratenem sauerländer Saibling**  
oder

**geschmorter Aubergine und geflämmtem Büffelmozzarella**

Als Vorspeise

EUR 14,00

Als Hauptgang

EUR 22,00

**Geräucherte Lachsforelle und gegrillte Riesengamba**

mit Strudel vom Grünkohl, Kartoffeln und Bauernspeck  
und Perlzwiebeln im Portweinsud

EUR 29,00

**Knuspriges Gemüsetempura**

mit Eintopf von Kartoffeln, Steckrüben, Karotten und Kürbis  
vom Demeterhof

EUR 22,00

..//

## FLEISCH & GEFLÜGEL

**48/60 von der Rinderschulter unter der Kürbiskernkruste**

mit Püree von Hokkaidokürbis und Karotten auf Rote Bete-  
Gemüse-Allerlei

Als kleine Portion

EUR 18,00

Als große Portion

EUR 23,00

**Knuspriges Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Eintopf von Kartoffeln, Steckrüben, Karotten und Kürbis  
vom Demeterhof

EUR 23,00

**Medaillon vom Rinderfilet** und Cannelloni

vom Frischlingspfefferpotthast mit getrüffeltem Selleriepüree  
und Zwetschgen im Woodland-Gin-Gel

EUR 35,00

**Steak und knuspriger Bauch vom Duroc-Schwein**

mit Strudel vom Grünkohl, Kartoffeln und Bauernspeck  
an Perlzwiebeln im Portweinsud

EUR 24,00

**Knusprige Entenbrust in Honig-Sesamlack**

mit Sesamplätzchen, in Sake gegarten Schwarzwurzeln und  
Blattspinat

EUR 29,00

**Rosa gebratenes Rehnüsschen** und Cannelloni

vom Frischlingspfefferpotthast mit getrüffeltem Selleriepüree  
und Zwetschgen im Woodland-Gin-Gel

EUR 32,00

**Doppeltes Entrecôte vom australischen Rind für 2 Personen**

(ca. 700g)

mit Sesamplätzchen, in Sake gegarten Schwarzwurzeln und  
Blattspinat

EUR 69,00

..//

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

**Crumble aus hausgemachten Vanillekipferln**

mit Eis aus karamellisierten Pistazien und Kardamom  
an eingelegten Ginpflaumen

EUR 9,50

**„Weihnachtsmarkt“**

Eis aus gebrannten Mandeln  
mit Marzipan und Spekulatius gefüllter Bratapfel und  
Glühweingranita

EUR 9,50

**Parfait aus weißer Schokolade und Matcha-Tee**

mit Schokoladenerde und eingelegten Birnenquitten

EUR 7,50

**Käseauswahl vom Demeterhof Kalteiche**

mit Früchtebrot und Senfdip

EUR 9,50

..//

## 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

### **Sauerland Mule**

Woodland-Gin, Gurke, Ginger-Beer, frischer Ingwer,  
Limette und Gurke

EUR 9,50

### **Aperol-Spritz**

EUR 6,00

### **Hausgemachte Limonade**

aus Zitrone, Rohrzucker, Brennnessel, Minze und Basilikum

EUR 3,80

..//

## UNSER WINZER DES WINTERS:

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.

	<b>0,75 l</b>	<b>0,125 l</b>
2017 Grauer Burgunder 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 Cuvee 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.

### **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.