

..//

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

### „Weißduftig“

Alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger  
aus Wiesenobst, Kräutern und Holunderblüte EUR 5,00  
verfeinert mit einem Schuss Woodland Navy Strengths 57,2% EUR 6,50

### „Woody“

Woodland-Pink-Gin, Sekt,  
Holunderblütensaft und rosa Grapefruit EUR 6,50

### 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-Strengths (57,2 %)

Basilikum und Zitrone EUR 10,00

### Sauerland Mule

Woodland-Gin, Ginger-Beer, frischer Ingwer,  
Holunderblütensaft, Limette und Gurke EUR 10,00

### „Sauerland Spritz“

Trockener Rieslingsekt  
aufgefüllt mit Woodland, Sake und Yuzu EUR 6,00

### Hausgemachte Limonade

aus Zitrone, Rohrzucker, Brennnessel, Minze und Basilikum EUR 3,80

..//

## UNSER WINZER DES HERBSTES

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 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/Familie 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...

### **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...

## **Brot**

Wir haben lange versucht unser Brot genauso hinzubekommen, wie es mein Vater immer gebacken hat. Mit Natursauer, Teigführung über mehrere Tage, mit Hand geknetet und mit Liebe gebacken. Das sah immer so leicht aus bei jemandem, der es sein ganzes Leben lang in unvergleichbarer Qualität gemacht hat. Wir haben es lange versucht, immer wieder versagt und dann glücklicherweise jemanden gefunden der weiß wie es geht. Die Vollkornbäckerei Woeste aus Iserlohn rauscht täglich am Seegarten vorbei und bringt uns das herrlichste Brot in bester Bio-Qualität mit dem wir auch unser Frühstücksbüffet versorgen. Manchmal liefert Torsten Woeste auch seinen berühmten Möhrenkuchen mit Schmandcreme den man am Nachmittag zur Kaffeezeit bekommen kann.

## **Kaffee**

Natürlich wächst im Sauerland kein Kaffee, aber Klaus Langen röstet in Medebach in seiner Manufaktur phantastischen Espresso und hervorragenden Filterkaffee. Fast zu schön um wahr zu sein, aber der Kaffee ist nicht nur Bio, sondern auch noch fair gehandelt.

## **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 Schlachterei 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, 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.

..//

## UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

### **Sauerländer Sushi**

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

**Essenz aus Karotte und Kürbis** mit Entenraviolo  
und Chutney aus Zwiebeln, Äpfeln und Knoblauch

**Kleine Portion kurz gegrilltes Wagyu-Roastbeef**  
mit Salat vom gedämpften Wurzelspinat und Knusper

### **Surf & Turf**

#### **von Bisonrücken und Riesengamba**

mit Pastinakenpüree, Mangoldtäschchen  
und glasierten Zwetschgen

### **Mousse aus dunkler Schokolade und Nougat**

mit Ragout von Zitrusfrüchten  
und Sorbet aus Blutorange und Woodland Sauerland Pink Gin

Ohne Wagyu mit Spinat  
Komplett

EUR 60,00

EUR 73,00

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

### **Kleine Portion kurz gegrilltes Wagyu-Roastbeef und Knusper**

mit Salat vom gedämpften Wurzelspinat in Soja-Sesammarinade EUR 17,00

### **Geräucherter Lachsforelle und gegrillter Riesengamba**

mit Salat von Staudensellerie im grünen Apfelsud  
und Eis aus Senf und Honig EUR 15,00

### **Strudel aus Waldpilzen und Tatar von der Karotte**

mit Demetereigelb und Creme aus Sonnenblumenkernen  
Als vegetarische Variante EUR 12,00

mit knusprigem Fleisch von der Spanferkelhaxe EUR 14,50

..//

## SALATE

### **Feldsalat mit Holunderbeerendressing,**

eingeweckten Birnen und gerösteten Haselnüssen

**als vegetarische Variante mit gebratenem Hokkaidokürbis**

oder

**mit Jerk-Chicken von der Bio-Hähnchenkeule**

Als Vorspeise EUR 14,00

Als Hauptgang EUR 19,00

..//

## SUPPEN

**Essenz aus Karotte und Kürbis** mit Entenraviolo  
und Chutney aus Zwiebeln, Äpfeln und Knoblauch

EUR 11,00

### **Cappuccino aus Rote Bete**

**mit gehobeltem Herbsttrüffel,**  
und Salzkaramel-Kastanien-Wan-Tan

EUR 9,50

..//

## FISCH & VEGETARISCH

### **Frische Pasta**

#### **auf Rahm aus Kräutersaitlingen und Steinpilzen**

mit gegrilltem Hokkaidokürbis und Kerbelwurzeln

EUR 22,00

#### **Sauerländer Lachsforelle und sanft geräucherter Kabeljau**

mit Risotto aus Rote Bete und Ziegenfrischkäse

an gedünstetem Feldsalat

EUR 28,00

#### **Knusprig gebackenes Forellenfilet**

#### **und auf der Haut gebratener Saibling**

mit Püree von Süßkartoffeln, Möhrenkimchi

und Tortello „cacio e pepe“

EUR 29,00

..//

## FLEISCH & GEFLÜGEL

### **Knuspriges Kalbsschnitzel**

mit „Roasted Roots“ und getrüffelten Riesenfritten

EUR 25,00

### **Surf & Turf**

#### **von Bisonrücken und Riesengamba**

mit Pastinakenpüree, Kartoffel-Mangoldtäschchen

und glasierten Zwetschgen

EUR 36,00

#### **48/60 von der Rinderschulter,**

mit Risotto aus Rote Bete und Ziegenfrischkäse

an gedünstetem Feldsalat

Als kleine Portion

EUR 18,00

Als große Portion

EUR 23,00

#### **Frische Pasta mit Bolognese und Filet vom Lamm**

dazu Peperonata und Creme von frischer Minze

EUR 22,00

#### **Kotelette vom Iberico-Schwein in Limetten-Chili-Panade**

mit „Roasted Roots“ und getrüffelten Riesenfritten

EUR 28,00

#### **Brust vom Schickermooser Bio-Hähnchen**

mit Püree von Süßkartoffeln, Möhrenkimchi

und Tortello „cacio e pepe“

EUR 28,00

### **Zweierlei vom Reh**

Rosa gebratener Rücken und Strudel

vom Ragout aus der Schulter mit Pastinakenpüree,

Kartoffel-Mangoldtäschchen und glasierten Zwetschgen

EUR 33,00

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

(ca. 700g)

mit „Roasted Roots“ und getrüffelten Riesenfritten

EUR 69,00

..//

## KLEINE DESSERTLECKEREIEN

### **Leckereien von der Birne**

Als Eis, eingeweckt und als knusprige Chips  
und warmer „Triple Chocolate Brownie“ mit Pecanüssen EUR 9,50

### **Süßer Milchreis**

mit Pflaumeneis, eingelegten Pflaumen,  
süßen Bröseln und braunem Butterkaramell EUR 9,50

### **Mousse aus dunkler Schokolade und Nougat**

mit Salat von Zitrusfrüchten  
und Sorbet aus Blutorange und Woodland Sauerland Pink Gin 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.