

..//

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

„Weißduftig“

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

EUR 5,00

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

“Negroni”

Der beste Negroni, den wir je gemacht haben!
Woodland Gin, Apfel-Wermut von Jörg Geiger
und Mondino-Bio-Bitter

EUR 10,00

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 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.

0,75 l

0,125 l

2018 Grauburgunder trocken EUR 32,00 EUR 5,50

2018 Blanc de Noir Spätburgunder rosé trocken EUR 32,00 EUR 5,50

2018 „Philia“ Sauvignon blanc trocken EUR 32,00 EUR 5,50

2018 „Philius“ Riesling trocken EUR 32,00 EUR 5,50

2016 „Phaia“ Rotwein Cuvée trocken EUR 32,00 EUR 5,50

Gut zu wissen!

Natürlich kommt nicht alles, was wir verarbeiten, vom regionalen Bio- oder Demeterhof von nebenan, der größte Teil jedoch schon...

Wir kombinieren diese tollen Produkte mit den aufregendsten Dingen aus aller Welt und halten so für unsere Gäste immer eine spannende Karte bereit.

(und jubeln euch so gesunde, nachhaltige und wirklich leckere Produkte aus dem Sauerland unter)

Gemüse

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 Blattpetersilie 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 Oberlespe 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.

Milch, Joghurt und Quark

Die Hofkäserei Wellie aus Fröndenberg liefert nicht nur Käse für unser Frühstücksbüffet, sondern auch die Basis für unser selbstgemachtes Eis und Joghurteis, Quark und Kuhmilchkäse. Besonders die Milch hat es uns angetan, sie wird von Frau Wellie nicht homogenisiert oder bis zur Unkenntlichkeit erhitzt und dank ihr schmeckt unser Cappuccino mindestens doppelt so gut.

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 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 Lieblingssorte 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: Brennnesseln, Sauerampfer, Löwenzahnblüten und Wurzeln, rotrandiger 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

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

Essenz vom hiesigen Rind und Woodland-Gin
mit frischen Kräutern und geschmorter Rippe

Sauerländer Saibling

mit Safran-Muschelsud, geröstetem Kartoffelstampf,
Schwarzwurzeln und grüner Lauchcreme

Surf & Turf

von Bisonrücken und Riesengamba

mit getrüffeltem Selleriepüree, Grünkohlchip
und Tortello vom Bratapfel

Anti-Winter-Depressiva

Orangen-Yuzu-Tirami-su
mit Glühweinsorbet, Joghurteis und gebrannten Mandeln

Ohne Saibling
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

Mit Pink Gin geflämmte Jacobsmuschel, gebratene Gamba
und Kartoffel-Strekrübensalat mit Wasabi-Gurkensud

EUR 15,00

Kleiner Entenburger

Hausgemachtes Briochebrötchen mit gezupftem Entenfleisch,
Leberparfait und Trüffelmayonnaise
mit karamellisiertem Cabernet Sauvignon, Rotkohlsalat
und Quittenkompott

EUR 12,00

Carpaccio von verbrannter Rote Bete im Trüffeldressing

mit gebackenem Ziegenkäse, Brotchips, Walnusscreme
und Blutorange mit Wacholder

Als vegetarische Variante

EUR 10,00

mit Rehschinken, Rehrücken und Rehsalami

EUR 15,00

..//

SALATE

Feldsalat im weißen Balsamicodressing

mit Ofengemüse vom Demeterhof und Vollkornbrotcroutons

als vegetarische Variante mit gebratenen Kräutersaitlingen

oder

mit rosa gebratener Rinderschulterspitze

oder

mit Kaviarcreme und Saiblingsfilets

aus dem warmen Buchenrauch

Als Vorspeise

EUR 14,00

Als Hauptgang

EUR 19,00

..//

SUPPEN

Essenz von Sauerländer Rind und Woodland-Gin

mit frischen Kräutern und geschmorter Rippe

EUR 12,00

Schaumsüppchen aus Winterkohlrabi

mit Demeter-Ei im Raviolo

und gehobeltem Burgundertrüffel

EUR 11,00

..//

FISCH & VEGETARISCH

Risotto von gereiftem Sauerländer Hartkäse und schwarzem Pfeffer mit gebratenem Kürbis, gerösteten Wurzeln und mariniertem Rettich EUR 19,00

Frische Spaghettini Carbonara im Rahm aus Schweinebäckchenspeck mit Jacobsmuschel, heiß geräuchertem Forellenfilet, mariniertem Rosenkohl und gehobeltem Bottarga EUR 22,00

Sauerländer Saibling und gebratene Riesengamba mit Safran-Muschelsud, geröstetem Kartoffelstampf, Schwarzwurzeln und grüner Lauchcreme EUR 29,00

Gebratene Lachsforelle und Carpaccio vom Seeteufel mit Chinakohl, Algen und hausgemachten Tagliatelle im Limetten-Ingwer-Fond EUR 25,00

..//

FLEISCH & GEFLÜGEL

Knuspriges Schnitzel vom Kalbsrücken mit geröstetem Kartoffelstampf, Schwarzwurzeln und grüner Lauchcreme EUR 25,00

Surf & Turf von Bisonrücken und Riesengamba mit getrüffeltem Selleriepüree, Grünkohlchip und Tortello vom Bratapfel EUR 36,00

48/60 von der Rinderschulter mit Risotto von gereiftem Sauerländer Hartkäse und schwarzem Pfeffer, gerösteten Wurzeln und mariniertem Rettich
Als kleine Portion EUR 18,00
Als große Portion EUR 23,00

Krosse Brust von der Oldenburger Ente mit Apfel-Zwiebelchutney, Chinakohl, Algen und hausgemachten Tagliatelle im Limetten-Ingwer-Fond EUR 28,00

Zweierlei vom Reh Rosa gebratener Rücken mit Sauerbratenjus und Strudel von der Schulter mit getrüffeltem Selleriepüree, Grünkohlchips und Tortello vom Bratapfel EUR 33,00

Dry Aged Filet vom deutschen Rind für 2 Personen (ca. 400g.) und kleine geschmorte BBQ-Rippe, geröstetem Kartoffelstampf, Schwarzwurzeln und grüner Lauchcreme EUR 74,00

..//

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

Warmer Mandelkuchen

mit eingelegten Mandarinen, Mandarinsorbet,
Kakaokernchip und Cold-Brew-Coffee-Creme

EUR 9,50

Knuspriger Marzipan-Apfelstrudel

mit Marzipan-Mohn-Creme
und Eis aus weißer Schokolade und Pistazie

EUR 9,50

Anti-Winter-Depressiva

Orangen-Yuzu-Tirami-su
mit Glühweinsorbet, Joghurteis und gebrannten Mandeln

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.