

..//

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 geträufeltem 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
Brennesselsamen 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 geflammtem 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

geflämmt Oktopus und gebratenem sauerländer Saibling

oder

geschmorter Aubergine und geflämmt Büffelmozzarella

Als Vorspeise

Als Hauptgang

EUR 14,00

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

Als große Portion

EUR 18,00

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 geträufeltem 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 geträufeltem 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 eingelebten 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, Brennessel, 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
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 Körtlingenhausen/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 Frühstücksbuffet. 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-kräftigen 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; beschützt 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 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 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. 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, 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.