

SPEISEKARTE

–

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

„Cuvee Nr. 11“

Alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger
aus unreifem Apfel und Eichenlaub

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

Großes 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

„Dirty Quincy“

Woodland Quince Gin mit trockenem Wermuth und Olive

EUR 10,00

Hausgemachte Limonade

aus Zitrone, Rohrzucker, Brennnessel,
Minze und Basilikum

EUR 3,80

–

UNSER WINZER DES JAHRES

Weingut St. Anthony

Ein „Alter Haase“ erfindet sich neu...

Das Weingut St. Anthony in Rheinhessen gibt es schon seit 1920 und es ist Mitglied im VDP, dem Verband deutscher Prädikatsweingüter. Trotz aller Erfolge ist das Weingut als eines der ersten deutschen Weingüter den Weg der absoluten Nachhaltigkeit gegangen. Seit 2006 ökologisch und seit 2018 sogar Demeter zertifiziert schafft das Team dieses kleinen aber feinen Weingutes was den meisten anderen Winzern schwerfällt: Exzellente Weine mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis. Weine, die einfach Spaß machen! Wir sind verliebt!

	0,75L	0,125L
2020 Weißburgunder trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
2020 Spätburgunder rosé trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
2020 „Rotschiefer“ Riesling trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
2018 „Bodenschatz“ Rotwein Cuvée trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
2019 „Nierstein“ Erste Lage Spätburgunder trocken	EUR 32,00	EUR 5,60

–

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).

BIO-WAGYU

Die edelste Rinderrasse der Welt, gezüchtet auf dem idyllischen Tiggeshof in Ainkhausen, nur 5 Minuten vom Sorpensee entfernt. Wir verarbeiten ganze Tiere, das heißt verdammt viel Arbeit für unser Küchenteam. Aber wir werden für unsere Mühen mit einer unfassbaren Qualität belohnt. Allein die herrliche Brühe, die wir aus den Knochen ziehen, lässt die Strapazen schnell vergessen

RAPSÖL

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 Reibepätzchen 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.

STÖR UND KAVIAR AUS DEM SAUERLAND

Wenn wir Kaviar schreiben, meinen wir auch Kaviar! Vom Stör. Das Zeug, das normalerweise extra von weither eingeflogen wird und unfassbare Summen kostet. Wie der Zufall es will, gibt es in Iserlohn, nur 25 Minuten entfernt, die Fischzucht von Lothar Primus, die neben Stören natürlich auch Kaviar anbietet. Die Qualität ist unfassbar gut und braucht sich hinter der Konkurrenz aus dem Iran oder Russland in keiner Form zu verstecken.

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.

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.

HÄHNCHEN

Die Schickermooser Bio-Hähnchen sind schon etwas ganz Besonderes: Nur 4 Kilometer vom Seegarten entfernt wachsen die Tiere unter natürlichen Bedingungen im Freien auf; geschützt allein durch drei Hüte-Gänse die ganze Arbeit leisten.

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. Glücklicherweise hat er Hilfe bekommen. Seit neuestem sind wir beinahe die größten Arbeitgeber des gesamten Märkischen Kreises. Franz Biermann ist nicht nur ein guter Freund des Hauses, sondern hostet für uns mehrere tausend sehr fleißige Bienen-Mädels die ganze Arbeit leisten und unsere Honigversorgung für das ganze Jahr sichern.

BÄRLAUCH, BRENNNESSELN, 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.

MOZZARELLA, BURRATA UND RICOTTA

Egal welchen Italiener man fragt- außerhalb von Italien gibt es keinen Ricotta oder Burrata der auch nur erwähnenswert wäre. Spott, Ablehnung oder Abscheu ist meist noch das Beste, was man zu erwarten hat, wenn man versucht es zu servieren. Außer...

Es gäbe da jemanden der in Calabrien aufgewachsen, 15 Jahre in einer Käserei echtes Handwerk gelernt hat und dann nach Sundern in`s schöne Sauerland gezogen ist. Luigi Murrone hat sich seinen Kindheitstraum erfüllt und seine eigene Käserei eröffnet- mitten ins Sundern. Die Milch kommt von Kühen aus Sundern und der Käse wandert jetzt direkt von der Käserei zu uns, bereichert unser Frühstücksbüffet und sorgt für Abwechslung auf unserer Speisekarte.

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 geräucherter 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 Schlachtereier und ein eigener Metzger, alles in bester Bio-Qualität. Der Hammer...

SENF

Wenn schon Senf, dann aus dem Sauerland!

Martin Riffelmann arbeitet in seiner Manufaktur noch mit einem echten alten Mühlstein, kombiniert aber mit ungewöhnlichen und modernen Zutaten. Besonders sein Henf, eine Mischung aus Hanf und Senf, hat es uns angetan.

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.

—

KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

Sauerländer Sushi

2 Nigiri mit Lachsforelle und Saibling, California-Roll
mit Stör und scharfem Sesam, Sashimi mit Kalamansi-Yuzu-Gel,
Soja-Sesamdipp und eingelegtem Ingwer

EUR 12,00

Als größere Portion

mit 3 geblähten Nigiri vom Wagyu zusätzlich

EUR 19,00

Tatar vom Sauerländer Bio-Wagyu

mit gebackenem Demeter-Eigelb, süß-sauer eingelegtem Gemüse,
Senfcreme und geröstetem Landbrot

EUR 17,00

Carpaccio vom Kohlrabi mit Kräuteröl,

mit eingelegten roten Zwiebeln und Kräutersaitlingen
als vegane Vorspeise mit gebackenem Wan-Tan von Marone
und Seidentofu

EUR 12,00

mit geräuchertem BBQ-Stör

EUR 18,00

—

SALATE

Kräutersalat im Datteldressing

mit Rote Bete im Glühweinsud, Creme aus Süßkartoffel
und Kichererbse eingelegter Karotte
und gerösteten Cashewkernen als vegane Alternative
als Vorspeise

EUR 12,00

als Hauptgang

EUR 16,00

mit warmem Burrata, Rosmarin und Honig

als Vorspeise

EUR 15,00

als Hauptgang

EUR 18,00

mit warmem Burrata und rosa geräuchertem Rehnüsschen

als Vorspeise

EUR 17,00

als Hauptgang

EUR 22,00

—

SUPPE

Sauerländer Ramen

Asiatische Consommé vom hiesigen Bio-Rind, Demeterei
im Nudelteig, würzig eingelegtes Gemüse und Sprossen

EUR 11,00

—

FISCH & VEGETARISCH

Frische Pasta mit Tomaten-Kürbis-Sugo,
gebackenem Ricotta aus Sundern, mariniertem Kräutersalat,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl EUR 22,00

Veganer Riesenraviolo
gefüllt mit Pastinake und Artischocke
gebratenes Wurzelgemüse, Burgunderreduktion und Kräutersud EUR 25,00

Surf&Turf Knöpfe
Ragout vom Sauerländer Bio-Rind mit Champignons und Rote Bete
im Rahm, gebratenes Störfilet, Speckchip und hausgemachte Knöpfe EUR 29,00

Sauerländer Saibling und kross gebratener Wolfsbarsch
Riesenraviolo gefüllt mit Pastinake und Artischocke
gebratenes Wurzelgemüse, Burgunderreduktion und Kräutersud EUR 32,00

Fish n` Chips
Gebackene Lachsforelle und gegrillte Riesengamba
mit getrüffelten Riesenfritten, Erbsen-Minzpüree
und Karotten in Wermuthkaramell EUR 32,00

—

FLEISCH & GEFLÜGEL

Zweierlei vom Schickermooser Bio-Hähnchen
Kross gebratene Brust
und Macairekartoffeln gefüllt mit gezupfter Keule,
Schwarzwurzeln und Selleriepüree EUR 27,00

Knuspriges Kalbsschnitzel
und getrüffelte Riesenfritten mit gebratenem Wurzelgemüse
und Thymianjus EUR 25,00

Rosa gebratener Damhirschrücken
und Ragout vom Reh mit Maronenschaum,
hausgemachten Knöpfe, Schwarzwurzeln
und Selleriepüree EUR 35,00

Kleines Medaillon vom Rinderfilet
und Macairekartoffeln gefüllt mit geschmorter Wagyu-Brust,
Schwarzwurzeln und Selleriepüree EUR 35,00

—

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

-Birne Helene 2021-

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Glühweinbirne, Sorbet aus Birnenbrand und Birnensaft EUR 9,50

Knuspriges Säckchen von Ricotta und Mango

Yuzusorbet, Matchaeis und Mandarinen im Karamelltee-Chilisud EUR 9,50

-Streuobstwiese-

Warmer Strudel vom Boskop
und geeistes Apfelsüppchen mit gebranntem Cidreschaum,
Mousse und Kompott aus Quitten
mit weißen Schokoladenblättchen EUR 11,00

Auf dem Bauernhof

Käseleckereien vom Demeterhof Kalteiche
Gereifter Schafs- und Ziegenkäse
Gebackene Käsepraline und Creme
mit Milchsorbet und Senf EUR 11,00

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.

—

KUCHEN & EIS

Zwischen 14.00 und 17.00 Uhr bieten wir zusätzlich noch unsere süßen Leckereien

Feines aus der Patisserie

Hausgemachte feine, kleine Tartes und Törtchen

Mohntorte mit Marzipan und weißer Schokolade EUR 3,80

Karotten-Nusstorte mit Quittenkompott und Vanillecreme EUR 3,80

Törtchen aus Passionsfrucht und Mango EUR 3,80

„Sauerländer Topfkuchen“

Mandel-Rodon mit Vanillecreme,
eingeweckten Birnen, Weintrauben und Nüssen
oder

Mandel-Rodon mit eingeweckten Pflaumen,
Vanillecreme, Crumble und Sahne EUR 5,00

Großer Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne EUR 5,00

Rote Grütze mit Haferflockencrunch
und hausgemachtem Vanilleeis EUR 6,50

Pistazieneis mit karamellisierten Nüssen,
Kastanien und Eierlikör EUR 7,00

—

HEIßGETRÄNKE

Cappuccino EUR 3,00

Latte Macchiato EUR 3,50

Espresso EUR 2,20

Doppelter Espresso EUR 3,80

Tasse Kaffee EUR 2,50

Kännchen Kaffee EUR 4,20

Café au lait EUR 3,50

Kännchen heiße Schokolade EUR 4,20

WEINKARTE

—

DAS WEINLAND DEUTSCHLAND

Liebe Gäste,

wir haben mit großem Elan eine Weinkarte für Sie erstellt, in der Winzerinnen und Winzer vertreten sind, die uns in unserem Bestreben nach nachhaltigen und biologischen Produkten unterstützen.

Es verwundert nicht, dass viele Weingüter im Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) vertreten sind. Dort wird schon seit einigen Jahrzehnten stark auf Biodiversität und Nachhaltigkeit geachtet.

Alle in dieser Weinkarte vertretenden Weingüter sind entweder mit Gütesiegeln ausgezeichnet oder arbeiten sehr naturgebunden und ohne Einsatz von Pestiziden.

Freuen Sie sich auf eine Vielzahl spannender Weine und Weingüter, die hervorragend zu den Speisen korrespondieren.

—

Champagner

Champagnerhaus Bollinger

Special Cuvee

Brut	0,1L	EUR 15,50
	0,75L	EUR 90,00

Champagnerhaus Louis Roederer

Premier AOC

Brut	0,75L	EUR 109,00
------	-------	------------

Weißwein

Scheurebe

Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben Erste Lage

Franken	0,75L	EUR 47,00
---------	-------	-----------

Muskateller

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz	0,75L	EUR 43,00
-------	-------	-----------

Lugana

Weingut Ca de Frati
Gardasee/Italien 0,75L EUR 42,00

Huxelrebe

Weingut Gres
Auslese
Rheinhessen 0,75L EUR 38,00

Silvaner

Weingut Hans Wirsching
Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner Erste Lage
Franken 0,75L EUR 44,00

Weingut Hey
Silvaner Auslese Karsdorfer Hohe Gräte
Saale-Unstrut 0,75L EUR 50,00

Weißburgunder

Weingut Adeneuer
Weißburgunder Goldkapsel
Ahr 0,75L EUR 44,00

Weingut Wittmann
Weißburgunder Reserve
Rheinhessen 0,75L EUR 64,00

Grauburgunder

Weingut Franz Keller
Oberbergener Bassgeige Erste Lage
Baden 0,75L EUR 41,00

Weingut Burg Ravensburg
Spiegelberg Großes Gewächs
Baden 0,75L EUR 48,50

Sauvignon Blanc

Weingut Ökonomierat Rebholz
„R“
Pfalz 0,75L EUR 61,00

Chardonnay

Weingut Bret Brothers
Vire-Clesse
Burgund/Frankreich 0,75L EUR 61,00

Weingut Bernhard Huber
Alte Reben
Baden 0,75L EUR 59,00

Weingut von Winning
„500“
Pfalz 0,75L EUR 65,00

Riesling

Weingut Günther Steinmetz
Mülheimer Sonnenlay Kabinett
Mosel 0,75L EUR 41,50

Weingut Gut Hermannsberg
7 Terroirs
Nahe 0,75L EUR 41,00

Weingut Wegele
Geheimrat „J“ Spätlese trocken
Rheingau 0,75L EUR 45,00

Weingut von Winning
Ölberg Erste Lage
Pfalz 0,75L EUR 46,00

Weingut Robert Weil
Kiedrich Gräfenberg Großes Gewächs
Rheingau 0,75L EUR 64,00

Weingut Wittmann
Kirchspiel Großes Gewächs
Rheinhessen 0,75L EUR 83,00

Weißwein Cuvee

Weingut Bernhard Huber
Weißburgunder + Chardonnay
Baden 0,75L EUR 46,00

Weingut Rings
„Kalk und Stein“ Weißburgunder + Chardonnay
Pfalz 0,75L EUR 50,00

Weingut Flors di Uis Malavasia + Riesling + Friulano Friuli Isonzo/Italien	0,75L	EUR 52,00
----------------------------------------------------------------------------------	-------	-----------

Weingut Schlossgut Diel „Cuvee Victor“ Weißburgunder + Grauburgunder + Chardonnay Nahe	0,75L	EUR 83,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----------

Rose

Weingut Meyer-Näkel „Illusion Eins“ Blanc de Noir Ahr	0,75L	EUR 43,00
-------------------------------------------------------------	-------	-----------

Weingut Mas Comtal „Pizzicato“ Muscat Hamburg Penedes/Spanien	0,75L	EUR 41,50
---------------------------------------------------------------------	-------	-----------

Weingut Foradori „Fuoripista“ Pinot Grigio Rose Trentino/Italien	0,75L	EUR 62,00
------------------------------------------------------------------------	-------	-----------

Rotwein

Primitivo

Weingut Gran Maestro Primitivo di Manduria D.O.C. Manduria/Italien	0,75L	EUR 41,00
--------------------------------------------------------------------------	-------	-----------

Merlot

Weingut Günther Steinmetz Mosel	0,75L	EUR 44,00
------------------------------------	-------	-----------

Blauer Zweigelt

Weingut Hey „Breitengrad 51“ Saale-Unstrut	0,75L	EUR 50,00
--------------------------------------------------	-------	-----------

Regent

Weingut Gres Rheinhessen	0,75L	EUR 37,00
-----------------------------	-------	--------------

Lemberger/Blaufränkisch

Weingut Burg Ravensburg
„Dicker Franz“ Großes Gewächs
Baden 0,75L EUR 48,00

Sangiovese

Weingut Avignonesi
Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Toskana/Italien 0,75L EUR 48,00

Garnacha

Weingut Lupier
„El Terroir D.O.“
Navarra/Spanien 0,75L EUR 58,00

Monastrell

Weingut Casa Rojo
„Macho Man“
Jumilla/Spanien 0,75L EUR 44,50

Frühburgunder

Weingut Meyer-Näkel
Ahr 0,75L EUR 47,00

Spätburgunder

Weingut Franz Keller
Oberbergener Bassgeige Erste Lage
Baden 0,75L EUR 41,00

Weingut Adeneuer
Kleine Gärkammer Erste Lage
Ahr 0,75L EUR 49,00

Weingut Künstler
Assmannshäuser Hölleberg Großes Gewächs
Rheingau 0,75L EUR 88,00

Weingut J. Hofstätter
„Barthenau“
Alto Adige/Südtirol 0,75L EUR 97,00

Rotwein Cuvee

Weingut Michel Gassier „Fleur de Syrah AOC“ Syrah + Grenache Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 44,00
Weingut Michel Gassier „Nostre Pais Rouge AOP“ Grenache + Syrah + Mourvedre + Carignan + Cinsault Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 48,00
Weingut Gres „Patriarch“ Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc Rheinhessen	0,75L	EUR 49,00
Weingut Rings „Das kleine Kreuz“ Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc Pfalz	0,75L	EUR 50,00
Weingut 4 Kilos „12 Volts“ Callet-Fogoneu + Syrah + Cabernet Sauvignon + Merlot Mallorca/Spanien	0,75L	EUR 58,00
Weingut Angelo Gaja „Promis“ Merlot + Syrah + Sangiovese Toskana/Italien	0,75L	EUR 60,50
Weingut Avignonesi „Grif“ Sangiovese + Cabernet Sauvignon Toskana/Italien	0,75L	EUR 65,50
Weingut Chateau Maucoil „Chateauneuf du Pape“ Grenache + Syrah + Mourvedre + Cinsault Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 83,50
Weingut Tasca „Rosso del Conte“ Nero d'Avola + Perricone Sizilien/Italien	0,75L	EUR 81,00

Weingut Rings
„Das Kreuz“
Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc
Pfalz 0,75L EUR 84,50

Likörwein

Weingut Adeneuer / Deutzerhof / Kreuzberg / Meyer-Näkel /
Nelles / Jean Stodden
„Spätburgunder in Portwein - Style“
Ahr 0,1L EUR 12,50
0,75L EUR 70,00