

## **SPEISEKARTE**

–

### **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

#### **„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 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.

	0,75L	0,125L
<b>2019 Grauburgunder</b>		
trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
<b>2019 Blanc de Noir Spätburgunder</b>		
rosé trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
<b>2019 „Philia“ Sauvignon blanc</b>		
trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
<b>2016 „Philius“ Riesling</b>		
trocken	EUR 32,00	EUR 5,50
<b>2017 „Phaia“ Rotwein Cuvée</b>		
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**

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 versuchen wir so oft wie möglich vom Gärtnerhof Röllingsen, dem Vorzeige-Demeterbetrieb in der Nähe von Soest zu bekommen. Natürlich ist hier oft ausverkauft. Kein Wunder! 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**

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. 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, 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.

#### **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.

#### **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 Schlachtereier 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: 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.

—

## KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

### Sauerländer Sushi

3 Nigiri mit Bachsaibling, Lachsforelle  
und Regenbogenforelle, California-Roll,  
Soja-Sesamdip und eingelegtem Ingwer EUR 10,00

Als größere Portion  
mit 5 Nigiri, California-Roll und Sashimi EUR 17,50

### Frühlingsrolle von frischen Brennesseln und Pfifferlingen

Salat von zweierlei Linsen, karamellisierte Birne  
mit Sichuanpfeffer, Trüffelcreme und Weißkohlschips  
als vegetarische Variante EUR 10,00  
mit BBQ von der Sauerländer Lachsforelle EUR 17,00

### Carpaccio vom Wagyu

mit Malossol-Kaviar aus Iserlohn, frittierten Sesamkräckern  
gerösteten Zwiebeln vom Gärtnerhof und gedämpftem  
Wurzelspinat mit Limettendressing EUR 18,00

—

## SALATE

### Kopfsalatherzen

mit Dressing aus frischen Kräutern, Blumenkohlcreme und frittiertem Mais  
— vegetarische Variante mit geblähtem Ziegenkäse vom Demeterhof und  
gepfeffert Birne  
— mit „Jerked-Chicken“ von der Schickermooser Bio-Hähnchenkeule  
— mit Ceviche vom Sauerländer Saibling

Als Vorspeise EUR 14,00  
Als Hauptgang EUR 19,00

—

## SUPPEN

### Essenz aus Steinpilzen

mit Wermuth und zweierlei vom Bison  
— als Tortello mit gezupftem Ragout EUR 11,00  
— als Carpaccio vom Rücken EUR 11,00

—

## **FISCH & VEGETARISCH**

### **Frische Tagliatelle**

mit Steinpilzen und Kräutersaitlingen in Rahmsoße,  
Salat von Erbsenschoten, Löwenzahn und Frisee

EUR 20,00

### **Frische Tagliatelle und „Forelle Blau“**

Filet von der Sauerländer Regenbogenforelle, dazu gegrillte  
Riesengamba, Steinpilze, und Kräutersaitlinge in Rahmsoße,  
Salat von Erbsenschoten, Löwenzahn und Frisee

EUR 29,00

**Gegrillter Stör aus Iserlohn und kross gebratener Saibling**  
an dreierlei Rübchen im Balsamicosud gegart auf Risotto von  
Kräutern und Ziegenfrischkäse vom Demeterhof

EUR 32,00

—

## **FLEISCH & GEFLÜGEL**

**Kotelette vom Ibericoschwein in Limonen-Honig-Chilipanade**  
oder Schnitzel vom Kalbsrücken mit Püree vom Hokkaidokürbis,  
Blumenkohl in Joghurt und knusprigem jungen Mangold

EUR 25,00

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

gefüllt mit Lauch, Walnüssen und Herbsttrüffel an dreierlei  
Rübchen im Balsamicosud gegart auf Risotto von Kräutern und  
Ziegenfrischkäse vom Demeterhof

EUR 27,00

**Kleines Medaillon vom Rinderfilet und gebratene Riesengamba**  
mit Püree vom Hokkaidokürbis, Blumenkohl in Joghurt  
und knusprigem jungen Mangold

EUR 35,00

### **Zweierlei vom hiesigen Reh: Rosa Rücken und Ragout aus der Schulter**

an dreierlei Rübchen in Balsamicosud gegart, auf Risotto  
von frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse vom Demeterhof

EUR 32,00

### **Sauerbraten vom Kalb**

mit Püree vom Hokkaidokürbis, Blumenkohl in Joghurt und  
knusprigem jungen Mangold

kleine Portion

EUR 19,00

große Portion

EUR 24,00

—

## **KLEINE DESSERTLECKEREIEN**

### **Strudel vom Boskop und Esskastanien**

mit Topfencreme, gepufftem Amaranth, Karamell,  
Honigwabenchip und Eis vom hiesigen Tannenhonig

EUR 9,50

### **Beerenleckereien**

Karamellisierter Blaubeerkaiserschmarrn, marinierte  
Brombeeren und Brombeersorbet mit Woodland Gin,  
Himbeer-Rote-Bete-Sorbet und Himbeeren mit Limettengel

EUR 9,50

### **Halbgefrorenes von Schokolade und Nougat**

mit Limettenperlen, Browniebröseln und Kalamansisorbet

EUR 9,50

### **Käseauswahl vom Demeterhof Kalteiche**

mit Fruchtebrot 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.

—

## **KUCHEN, WAFFELN & EIS**

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

### **Frische, hausgemachte Waffel**

mit Puderzucker

EUR 3,00

mit Sahne

EUR 4,00

mit Kirschen

EUR 4,00

mit Kirschen und Sahne

EUR 5,00

mit Kirschen, Sahne und 1 Kugel Eis

EUR 6,00

### **„Apfelcrumble de luxe“**

mit Milchmädchencreme

EUR 4,20

zusätzlich mit einer großen Kugel hausgemachtem Vanilleeis

EUR 6,00

### **Tarte von New York Cheesecake Crème Brulée**

EUR 3,80

### **Hausgemachtes Vanilleeis**

mit karamellisierten Pflaumen, Schlagsahne und Mandelbröseln

EUR 7,50

### **Hausgemachtes Holunderblüten-Joghurteis**

mit Haferflockenknusper und glasierten frischen Früchten

EUR 7,50

—



## 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 unserer Lieblingswinzer für Sie zusammengestellt. Es sind alles ganz besondere Weinmacher und Menschen, die Natur und Landschaft perfekt interpretieren. Das der größte Teil unserer Auswahl aus deutschen Weinanbaugebieten kommt, ist dabei natürlich kein Zufall. Die Winzerinnen und Winzer sind echte Qualitätler, die einfach gut zu uns an diesen besonderen Ort passen. Diese Weinkarte wird sich für Sie und mit Ihnen entwickeln. Sehr gerne nehmen wir Ihre Anregungen an und sind auch immer auf der Suche nach neuen Entdeckungen. Unser Küchenteam kreiert für Sie dazu passende Speisen aus regionalen Produkten. Lassen Sie sich von unseren unkomplizierten kulinarischen Kombinationen aus Küche und Keller inspirieren!

—

## DEUTSCHLAND

### Weißburgunder

Weingut Adeneuer

Ahr

Weißburgunder Goldkapsel 0,75L EUR 42,00

Weingut Markus Molitor

Mosel

Pinot Blanc Einstern 0,75L EUR 39,00

Weingut Van Volxem

Mosel

0,75L EUR 38,00

### Chardonnay

Weingut Bernhard Huber

Baden

Alte Reben

0,75L EUR 54,00

Weingut Hensel

Pfalz

0,75L EUR 39,00

**Grauburgunder**

Weingut Dönnhoff Nahe	0,75L	EUR 36,00
Weingut Franz Keller Baden Oberbergener Bassgeige Erste Lage	0,75L	EUR 39,00

**Sauvignon Blanc**

Weingut Tobias Rickes Nahe Sauvignon Blanc Fume	0,75L	EUR 37,00
Weingut Stern Pfalz	0,75L	EUR 35,00

**Riesling**

Weingut Dönnhoff Nahe Tonschiefer Riesling	0,75L	EUR 36,00
Weingut von Winning Pfalz Ölberg Riesling Erste Lage	0,75L	EUR 43,00
Weingut Robert Weil Rheingau Kiedrich Gräfenberg Großes Gewächs	0,75L	EUR 79,00
Weingut Wegele Rheingau Geheimrat „J“ Riesling Spätlese trocken	0,75L	EUR 41,00
Weingut Wittmann Rheinhessen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs	0,75L	EUR 79,00
Weingut Becker - Steinhauer Mosel Brauneberger Juffer Riesling Spätlese feinherb	0,75L	EUR 34,00

**Silvaner**

Weingut Hans Wirsching Franken Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner Erste Lage	0,75L	EUR 40,00
Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz	0,75L	EUR 35,00
Weingut Hey Saale - Unstrut Silvaner Auslese Karsdorfer Hohe Gräte	0,75L	EUR 45,00

**Scheurebe**

Weingut Hans Wirsching Franken Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben Erste Lage	0,75L	EUR 42,00
--	-------	-----------

**Muskateller**

Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz	0,75L	EUR 38,00
--------------------------------------	-------	-----------

**Huxelrebe**

Weingut Gres Rheinhessen	0,75L	EUR 35,00
-----------------------------	-------	-----------

**Alvarinho**

Weingut Künstler Rheingau	0,75L	EUR 44,00
------------------------------	-------	-----------

**Weißwein Cuvee**

Weingut Bernhard Huber Baden Malterdinger Cuvee Weißburgunder/Chardonnay	0,75L	EUR 45,00
Weingut Diel Nahe Cuvee Victor Weißburgunder/Grauburgunder/Chardonnay	0,75L	EUR 79,00

Weingut Knipser Pfalz Weißburgunder/Chardonnay	0,75L	EUR 35,00
Weingut Martin Schwarz Sachsen Grauburgunder/Weißburgunder	0,75L	EUR 43,00
<b>Rose</b>		
Weingut Meyer - Näkel Ahr Illusion Eins - Blanc de Noir	0,75L	EUR 38,00
Weingut Tobias Rickes Nahe	0,75L	EUR 33,00
Weingut Knipser Pfalz Clarette	0,75L	EUR 32,00
<b>Spätburgunder</b>		
Weingut Adeneuer Ahr Kleine Gärkammer Erste Lage	0,75L	EUR 47,00
Weingut Markus Molitor Mosel Pinot Noir Haus Klosterberg	0,75L	EUR 39,00
Weingut Tobias Rickes Nahe	0,75L	EUR 39,00
<b>Frühburgunder</b>		
Weingut Meyer - Näkel Ahr	0,75L	EUR 43,00
<b>Regent</b>		
Weingut Gres Rheinhessen	0,75L	EUR 33,00

**Zweigelt**

Weingut Hey  
Saale - Unstrut  
Blauer Zweigelt „Breitengrad 51“ 0,75L EUR 45,00

**Lemberger/Blaufränkisch**

Weingut Burg Ravensburg  
Baden  
„Dicker Franz“ Großes Gewächs 0,75L EUR 56,00

**Rotwein Cuvee**

Weingut Diel  
Nahe  
Noir de Diel  
Pinot Noir/Dornfelder 0,75L EUR 44,00

Weingut Knipser  
Pfalz  
Gaudenz  
Cabernet Sauvignon/Dornfelder 0,75L EUR 34,00

Weingut Rings  
Pfalz  
Das kleine Kreuz  
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc 0,75L EUR 52,00

Weingut Rings  
Pfalz  
Das Kreuz  
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc 0,75L EUR 79,00

Weingut Gres  
Rheinhessen  
Patriarch  
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc 0,75L EUR 49,00

**Likörwein**

Weingut Adeneuer  
Ahr  
Ahr 6 Likörwein 0,75L EUR 69,00  
0,1 L EUR 12,50

## **INTERNATIONAL**

### **Frankreich**

Louis Roederer Brut  
Champagne Brut Premier AOC 0,75L EUR 110,00

Weingut Chateau de Font  
Loire  
Sancerre 0,75L EUR 41,00

Weingut Meo - Camuzet  
Burgund  
Bourgogne Rouge 0,75L EUR 54,00

### **Spanien**

Weingut Marques de Murrieta  
La Rioja  
Rioja Reserva 0,75L EUR 59,00

Weingut Casa Rojo  
Jumilla  
"Macho Man"  
Monastrell 0,75L EUR 46,00

### **Österreich**

Weingut Emmerich Knoll  
Wachau  
Grüner Veltliner Federspiel 0,75L EUR 43,00

### **Argentinien**

Weingut Catena  
Mendoza  
Cabernet Sauvignon 0,75L EUR 36,00

Weingut Catena  
Mendoza  
Malbec 0,75L EUR 37,00

## Italien

Weingut Villscheider Alto Adige/Südtirol Kerner	0,75L	EUR 41,00
Weingut Ca de Frati Gardasee Lugana	0,75L	EUR 36,00
Weingut Angelo Gaja Toskana "Promis" Merlot/ Syrah/Sangiovese	0,75L	EUR 59,00
Weingut Ruffino Chianti Chianti Classico Reserva Sangiovese	0,75L	EUR 38,00
Weingut Zolla Manduria Primitivo di Manduria DOP Zinfandel	0,75L	EUR 35,00

—

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir den nächstmöglichen Folgejahrgang anbieten, sollte ein in unserer Weinkarte angegebener Jahrgang vergriffen sein.