FRANZ KELLER X SEEGARTEN
Winzersekt brut aus Spätburgunder und Chardonnay
méthode-champenoise
Exclusivabfüllung Seegarten

Alkoholfreies	
Cuvee Nr. 11 Alkoholfreier Prisecco von Jörg Geiger aus unreifem Apfel und Eichenlaub	EUR 6,50
Rose Alkoholfreier Prisecco von Jörg Geiger aus Boskoop, Rosenblüten und Himbeeren	EUR 6,50
Hausgemachte Limonade aus Holunderblüten und Holunderbeeren, Zitronenthymian, Rohrzucker und Minze	EUR 4,80

Glas 0,1

EUR 7,50

EUR 7,00

Gin & Co

mit Apfel und frischer Minze

Sauerland Spritz Trockener Rieslingsekt aufgefüllt mit Woodland, Sake und Yuzu	EUR 8,50
Woodland Master Cut In Whiskyfässern gelagerter Woodland Gin -Limitierte Auflage mit Orange und Ginger Ale	EUR 10,00
Woody Woodland-Pink-Gin, Sekt, Holunderblütensaft und rosa Grapefruit Mini Woodland-Gin-Tonic	EUR 8,50

Großer Woodland-Gin-Tonic mit Apfel und frischer Minze	EUR 9,50
Negroni	

Negrom	
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-Strenghts (57,2 %)	
Basilikum und Zitrone	EUR 10,00

Sauerland Mule	
Woodland Sauerland Slate Vodka, Ginger-Beer, frischer Ingwer,	
Holunderblütensaft, Limette und Gurke	EUR 10,00

..//
UNSER WINZER DES JAHRES

Weingut St. Antony

Ein "Alter Hase" erfindet sich neu...

Das Weingut St. Antony 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!

	0,75 l	0,125 l
2023 Grauer Burgunder trocken Exklusivabfüllung ST. ANTONY X SEEGARTEN	EUR 34,00	EUR 5,90
2023 Spätburgunder Rosé trocken	EUR 34,00	EUR 5,90
2022 "Rotschiefer" Riesling trocken	EUR 42,00	EUR 7,50
2022 "Bodenschatz" Rotwein Cuvée trocken	EUR 34,00	EUR 5,90

..//

GROSSE WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Weine aus unserer Schatzkammer- stark limitierte Lagen oder ausverkaufte Raritäten, die man eigentlich nur bekommt, wenn man viel zu teuer einkauft, wirklich gute Beziehungen hat oder etwas in der Hand hat mit dem man jemanden erpressen kann. Solche Flaschen legt man sich normalerweise in den privaten Keller für einen besonderen Anlass. Auf keinen Fall gibt man so etwas Feines in den offen Ausschank....

	0,75 l	0,125 l
Weingut Robert Weil Kiedricher Turmberg/Erste Lage Riesling trocken/Rheingau/2022	EUR 62,00	EUR 12,50
, , ,	HOR 02,00	LON 12,50
Weingut Wittmann Weißburgunder und Chardonnay trocken Rheinhessen/2022	EUR 52,00	EUR 10,00
Weingut Rings Sand und Kiesel Blauer Portugieser trocken/Pfalz/2021	EUR 48,00	EUR 9,00
Avignonesi Nobile di Montepulciano Sangiovese trocken 2018	EUR 58,00	EUR 11,00

Noch mehr großartige Weine in unserer Karte.

Nicht reden- handeln!

Der Leitspruch meiner Mutter, mit dem sie mich früher oft in den Wahnsinn treiben konnte. Aber manchmal (MANCHMAL!) haben Mütter vielleicht Recht.

Natürlich kann man sich einfach ständig über alles beklagen, darüber reden, dass man dies und das besser machen müsste- weniger Produkte importieren, Bio-Gemüse von nebenan kaufen, einheimische Erzeuger unterstützen, die Welt retten und und und ...

Nur darüber reden hilft aber halt kein bisschen- also haben wir gehandelt!

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

mittlerweile schaffen wir locker 90 Prozent, Tendenz weiter steigend!

Wir kombinieren diese tollen Produkte immer wieder anders, tüfteln ständig an neuen Ideen, versuchen Bewährtes zu verbessern und halten so für unsere Gäste immer eine spannende Karte bereit (und jubeln ihnen so gesunde, nachhaltige und wirklich leckere Produkte aus dem Sauerland unter)

Gemüse vom Tiggeshof

Nur 5 Minuten vom Seegarten entfernt liegt der idyllische Tiggeshof, ein Biobetrieb mitten im Naturschutzgebiet. Der Hof liegt fernab von großen Straßen, umgeben von Wäldern und Wiesen, die noch nie ein Spritzmittel oder künstlichen Dünger gesehen haben. Wir konnten das Team um Familie Tigges überreden uns in ihr solidarisches Gemüseprojekt aufzunehmen. Das bedeutet: Es kommt auf den Teller was gerade geerntet wird. Superfrisch, superlecker aber auch richtig viel Arbeit für unser Küchenteam! Allein die Planung, und das Absprechen der Pflanzpläne für das ganze Jahr sind wahnsinnig komplex. Wir verarbeiten quasi alles was uns geliefert wird- Blätter, Wurzeln, Kräuter und ja, das beste Gemüse, dass mir je in meinem Leben unters Messer gekommen ist.

Bio-Wagyu

Auch die edelste Rinderrasse der Welt wird auf dem Tiggeshof für uns gezüchtet. Wir verarbeiten die ganzen Tiere -zerlegen, schmoren, marinieren, legen ein und machen Würste oder Schinken. Ich hatte vorher nicht einmal eine Ahnung davon wie aufwendig und arbeitsintensiv das ist. 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.

Gemüse vom Gärtnerhof Röllingsen

DER Vorzeige-Demeterbetrieb in Sachen Gemüse und Salate in Soest Röllingsen liefert dass, was der Tiggeshof gerade nicht schafft. Wer einmal den Fehler begeht und den Hofladen besucht wird auf der Stelle abhängig von der Qualität und Frische die man hier bekommt -und das mit einer Selbstverständlichkeit als wäre es das Normalste auf der Welt.

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. Seit neuestem liefert Herr Linn auch Sauerländer Saiblingskaviar in absoluter Frische. Lachsforellen und Saiblinge bekommen wir zusätzlich noch zweimal pro Woche von der Fischzucht Löhr aus dem Nachbardorf Amecke.

Stör und Kaviar aus dem Sauerland

Wenn wir Kaviar schreiben, meinen wir auch Kaviar! Vom Stör. Das Zeug, dass normalerweise extra von weither eingeflogen wird.

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 Weltklasse und braucht sich hinter der Konkurrenz aus dem Iran oder Russland in keiner Form zu verstecken.

Rehwild, Damwild 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; beschützt allein durch drei Hüte-Gänse, die ganze Arbeit leisten. Wir verarbeiten natürlich auch die herrliche Leber deutlich lieber als jede Stopfleber dieser Welt!

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

seit neuestem sind wir beinah 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 die ganze Arbeit leisten und unsere Honigversorgung für das ganze Jahr sichern.

Neu im Team sind unsere eigenen Hausbienen. Ursprünglich wollten sich die Mädels in Loft 12 häuslich einrichten und die Gäste verjagen. Glücklicherweise haben wir ja Franz Biermann, der die wilde Truppe vorsichtig eingefangen und umgesiedelt hat. Jetzt haben wir ein eigenes Bienenvolk in unserem Hochbeetgarten direkt neben der Küche.

Kräuter, Kressen und Blüten

Einfach mal die Kresse halten!

So oder so ähnlich ist wohl das Lebensmotto unseres neuen Pflanzsystems, das mitten im Restaurant für ständig frische Kräuter sorgt. Direkt neben unserer Küche sammeln wir seit letztem Sommer außerdem noch in unserem Hochbeetgarten ständig frisch nachwachsende Kräuter, Blüten, Salate und Gemüse.

Natürlich schaffen wir nicht das ganze Jahr den kompletten Betrieb zu versorgen, sind aber selbst überrascht was man auf 200 Quadratmetern so alles ernten kann.

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 ins 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 Speisenkarte.

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: Christian Schenkel vom 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....

Aktuell liefert Christian auch den Schweinerücken und die Bio-Rinderfilets für unsere Karte,

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. Er macht aber auch phantastischen Whisky, genau wie seine Konkurrenz vom der Sauerländer Edelbrennerei in Kallenhardt. Wir halten immer eine Flasche vom leckeren Thousand Mountains für Sie bereit.

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, Löwenzahnwurzeln, 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.

Weine

Eine Weinkarte mit ausschließlich richtig guten Weinen -egal welchen Sie aussuchen- wir können ihn empfehlen!

Eigentlich, sollte das das einzige Ziel bei der Auswahl einer guten Weinkarte sein. Wenn man die Messlatte ein bisschen höher legt und ALLE Weine zusätzlich Bio oder Biodynamisch erzeugt sein sollen, winken die meisten Sommeliers in Deutschland schon ab.

Jetzt wäre es natürlich noch phantastisch, wenn alle Erzeuger aus Europa und die meisten aus Deutschland kommen würden.

Ach ja: Ein paar seltene Raritäten und die besten Lagen der besten Winzer sollten es schon mindestens sein)

Es hat tatsächlich Jahre gedauert; unzählige Anrufe, Besuche bei Winzern (ok, es war nicht alles nur harte Arbeit), betteln, drohen und bestechen mit einer Einladung in unser Hotel- aber es hat sich wirklich gelohnt. Auf unserer Weinkarte finden Sie ein Ergebnis auf das wir mächtig stolz sind.

//	
KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN	V

Geschmorte Karotte vom Tiggeshof mit Rucolapesto, gebratenen Pfifferlingen und Creme aus grünen Äpfeln und Senf	EUR 12,00
dazu gesmokte Rippchen und rosa Roastbeef vom Sauerländer Bio-Wagyu	+EUR 12,00
dazu Kaviar aus Iserlohn von der Störzucht Primus-kleine Dose mit 10g.	+EUR 20,00
Tatar von Kohlrabi, Kohlrabigrün und Distelöl	
mit Zitronengel, Zitronenchips und hausgemachtem Knäckebrot	EUR 12,00
dazu Ceviche von der Sauerländer Lachsforelle im Sud aus Chili, Limette und Holunderblüte	+EUR 10,00
Warmer Ziegenkäse vom Demeterhof mit Honig-Pfeffer-Knoblauchmarinade, Cous-Cous, eingelegtem Gemüse und Minzjoghurt	EUR 12,00
mit knuspriger Praline von geschmorter Lammschulter	+EUR 7,00
Zupfsalate vom Tiggeshof im Zitronenthymian-Joghurtdressing, mit Hummus, gegrilltem Pfirsich, Zuckerschoten und Pekanüssen	
mit geflämmtem Burrata aus Sundern als Hauptgang	EUR 16,00 EUR 22,00
mit Hähnchenkeule vom Holzkohlegrill als Hauptgang	EUR 18,00 EUR 24,00
alternativ im Balsamicodressing mit gebratenem Mangold-Quinoapuffer als veganer Hauptgang	EUR 14,00 EUR 18,00
Consommé vom Bio-Rind mit Wan Tan, Pak-Choi, Ingwer und Frühlingszwiebeln	EUR 12,50

..// HAUPTGERICHTE

HAUPTGERICHTE	
Safranrisotto und Safransud mit gebratenem Ricotta aus Sundern, Creme aus schwarzem Knoblauch, Pak-Choi und Frühlingslauch vom Holzkohlegrill	EUR 24,00
Semmelknödel mit frischen Kräutern und Pfifferlingen in Rahmsoße, glasierte Kohlrabi und Zuckerschoten vom Tiggeshof	EUR 24,00
Gebratenes Filet vom Bachsaibling mit Zitronenspaghetti, Ragout von Kirschtomaten, gegrilltem und eingelegtem Fenchel	EUR 32,00
Sauerländer Lachsforelle, Safranrisotto und Safransud, Creme aus schwarzem Knoblauch mit Pak-Choi und Frühlingslauch vom Holzkohlegrill	EUR 34,00
Forellenfilet aus dem Buchenrauch, und Miesmuscheln im Weißweinsud Kartoffelmousseline mit glasierten Kohlrabi und Zuckerschoten vom Tiggeshof	EUR 32,00
"Schnitzel de luxe" vom regionalen Bio-Schwein, mit Semmelknödel, Pfifferlingen in Rahmsoße und glasiertem Gemüse	EUR 26,50
Zweierlei vom Schickermooser Bio-Hähnchen mit Zitronenspaghetti, Ragout von Kirschtomaten, gegrilltem und eingelegtem Fenchel	EUR 34,00
Zweierlei vom Bio-Rind aus dem Sauerland -kleines Filetsteak und kleiner Schmorbraten, Kartoffelmousseline mit glasierten Kohlrabi und Zuckerschoten vom Tiggeshof	EUR 39,80
Reh aus Sauerländer Jagd	

-rosa gebraten und als Ragout in der Frühlingsrolle mit Pak-Choi und Frühlingslauch vom Holzkohlegrill

EUR 39,80

..// KLEINE DESSERTLECKEREIEN

Haselnuss-Eclair

mit Haselnusssahne und Haselnusseis, gegrillte Aprikose mit Gel aus Zitronenthymian

EUR 14,00

Schokoladenmacaron

mit Gelee und Ganache aus Pink Gin und Holunderblüten, Eis aus Schokoladenkeksen und frischen Kirschen im Balsamicosud

EUR 14,00

Zitronentarte mit Buttermilchbaiser

gefüllte Himbeeren, Zitronenkonfitüre und Himbeersorbet

EUR 14,00

Strammer Max 2024

Geröstetes Sauerteigbrot, Salzbutter, kleine Käseauswahl vom Demeterhof Kalteiche, Käsecreme, luftgetrockneter Schinken und Wachtelsolei EUR 14,00

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Bestellungen für die Vorspeisen und Hauptgänge nur bis 21:00 Uhr und für die Desserts bis 21:45 Uhr annehmen können

Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert:

Weingut Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr GG/Riesling Spätlese Mosel/2020

0,125l. EUR 10,00

Unsere Empfehlung zum Käsedessert: Ahr 7

Die moderne Antwort der 7 besten Ahr-Winzer auf klassischen Portwein. In alten Holzfässern ausgebaute

Spätburgundertrauben im Portweinstil. 0,125l. EUR 12,50

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

Feines aus der Patisserie

Hausgemachte feine, kleine Tartes und Törtchen:

Herrencremetorte

mit Haselnuss, dunkler Schokolade, Rumrosine und Vanille

EUR 4,50

"Sauerländer Topfkuchen"

Mandel-Rodon mit Vanillecreme

-mit frischen Erdbeeren,

Vanilleeis und Buttermandeln EUR 7,50

-mit Ragout von frischen Balsamicokirschen

Buttermandeln und Joghurteis EUR 7,50

Karamellisierte Crêpes

mit Vanillecreme und Aprikosenkonfitüre, gebratenen Aprikosenscheiben und Vanillegis mit Magraals und Olivenäl

und Vanilleeis mit Meersalz und Olivenöl EUR 9,50

..// HEIßGETRÄNKE

Cappuccino	EUR 3,40
Latte Macchiato	EUR 3,70
Espresso	EUR 2,50
Doppelter Espresso	EUR 3,80
Tasse Kaffee	EUR 2,80
Kännchen Kaffee	EUR 4,50
Café au lait	EUR 4,20
Kännchen heiße Schokolade	EUR 4.50