

..//  
UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

**FRANZ KELLER X SEEGARTEN**

Winzersekt brut aus Spätburgunder und Chardonnay  
méthode-champenoise  
Exklusivabfüllung Seegarten

Glas 0,1      EUR 7,50

**Alkoholfreies**

**Cuvee Nr. 11**

Alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger  
aus unreifem Apfel und Eichenlaub

EUR 6,50

**Rose**

Alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger  
aus Boskoop, Rosenblüten und Himbeeren

EUR 6,50

**Hausgemachte Limonade**

aus Holunderblüten und Holunderbeeren, Zitronenthymian,  
Rohrzucker und Minze

EUR 4,80

**Gin & Co**

**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

EUR 8,50

**Mini Woodland-Gin-Tonic**

mit Apfel und frischer Minze

EUR 7,00

**Großer Woodland-Gin-Tonic**

mit Apfel und frischer Minze

EUR 9,50

**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 X Don Carne limited Edition**

Limettenschale und Mistelheide-Tonic

EUR 10,00

**Sauerland Mule**

Woodland Sauerland Quittengin, 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
<b>2023 Grauer Burgunder trocken</b>		
Exklusivabfüllung <b>ST. ANTONY X SEEGARTEN</b>	EUR 34,00	EUR 5,90
<b>2023 Spätburgunder Rosé trocken</b>	EUR 34,00	EUR 5,90
<b>2023 „Rotschiefer“ Riesling trocken</b>	EUR 42,00	EUR 7,50
<b>2022 „Bodenschatz“ Rotwein Cuvée trocken</b>	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
<b>Weingut Robert Weil</b>		
Kiedricher Turmberg/Erste Lage		
Riesling trocken/Rheingau/2017	EUR 62,00	EUR 12,50
<b>Weingut Wittmann</b>		
Weißburgunder und Chardonnay trocken		
Rheinhessen/2023	EUR 52,00	EUR 10,00
<b>Weingut Balthasar Ress</b>		
Sauvignon Blanc trocken/Rheinhessen/2023	EUR 41,00	EUR 7,50
<b>Avignonesi</b>		
<b>“Grifi”</b>		
Sangiovese und Cabernet Sauvignon trocken/ Toskana/2020	EUR 62,00	EUR 12,50
<b>Menhir</b>		
Primitivo		
Salento/Italien/2022	EUR 41,00	EUR 7,50

**Noch mehr großartige Weine in unserer Weinkarte.**

## **Nicht reden- handeln!**

Der Leitspruch meiner Mutter, mit dem sie mich früher oft in den Wahnsinn treiben konnte.

Aber manchmal haben Mütter vielleicht Recht.

Natürlich kann man sich ständig einfach über alles beschweren, 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 sind wir den unbequemen Weg gegangen und haben gehandelt. Wie viel Arbeit es macht das Richtige zu tun haben wir dabei natürlich völlig unterschätzt- das Ergebnis aber auch und zwar noch viel mehr.

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 und Rinder 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.

### **Lachsforellen, Forellen und Bachsaiblinge**

Im Nachbardorf Allendorf, am Zulauf der Sorpetalsperre liegt die Forellenzucht von Tim Löhr, dem ältesten Betrieb seiner Art in Westfalen, tiefer im Sauerland findet sich in Oberelspe der Betrieb von Norbert Linn, der auch schon meine Großmutter und meinen Vater mit Forellen und Saiblingen beliefert hat. Mehrmals pro Woche liefern die beiden ihren Fang des Tages. 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.

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

### **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** 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 diesem 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 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 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 Schlachtereie und ein eigener Metzger, alles in bester Bio-Qualität. Der Hammer....

Aktuell liefert Christian auch den Schweinerücken 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.

### **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.

### **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, 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.

../  
DAS SPARGEL-MENÜ

Zuerst ein kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

**Sashimi vom gebeizten Bachsaibling**  
mit Spargelsalat, Buttermilch, Rhabarber und Radieschen  
dazu  
kleiner Cracker mit Kaviar aus Iserlohn

\*\*\*

**Spaghetti mit Frühlingsmorcheln im Schnittlauchrahm,**  
marinierten Wiesenkräutern, glasiertem grünen Spargel  
und gehobeltem Hartkäse aus Sundern

\*\*\*

**Ochsenfilet vom Holzkohlegrill**  
mit Bärlauchhollandaise, Kartoffeltarte  
und weißem Spargel

\*\*\*

**„Bienenstich“**  
Eis aus eigenem Honig und Blütenpollen,  
Mandelkaramell, Vanillepudding, warmer Hefeteig  
und geliertes Sud aus Frühlingsblumen

\*\*\*

**Praline**  
mit Woodland Sauerland Dry Gin EUR 89,00

**Kleine Weinbegleitung**  
4 Gläser perfekt zum Menü abgestimmte Weine EUR 39,00

**Große Weinbegleitung**  
5 Gläser außergewöhnlicher Weine-  
Ein paar unserer schönsten Flaschen  
exklusiv für Sie geöffnet EUR 90,00

..//

## KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

### **Tatar vom Sauerländer Bio-Wagyu,**

mit Pinienkernen, Birne, Schnittlauchöl,  
Champignons und Hartkäse aus Sundern-  
gehobelt, als Cracker und als luftige Creme

EUR 22,00

Dazu Kaviar aus Iserlohn von der Störzucht Primus  
-kleine Dose mit 10g.

+ EUR 22,00

### **Kleine Spinat-Semmelknödel**

mit Bärlauchschaum, Bärlauchschmelz  
und marinierten Frühlingskräutern

-als vegetarische Variante

EUR 14,00

-mit luftgetrocknetem Bio-Rinderschinken

EUR 18,00

### **Sashimi vom gebeizten Bachsaibling**

mit Spargelsalat, Buttermilch, Rhabarber und Radieschen

EUR 18,00

..//

## SALATE

### **Bunter Frühlingsalat in Holunderblütenvinaigrette**

mit mariniertem Gemüse vom Tiggeshof,  
Granola, Granatapfelkernen  
und Creme aus Datteln und Cashewnüssen,

mit gebackenen Falaffelbällchen  
als veganer Hauptgang

EUR 14,00

EUR 18,00

mit geblähtem Ricotta aus Sundern  
als vegetarischer Hauptgang

EUR 16,00

EUR 22,00

mit geschmortem Lamm vom Demeterhof Kalteiche  
als Hauptgang

EUR 18,00

EUR 26,00

..//

## SUPPE

### **Cremige Spargel-Velouté**

mit Spargelragout und Liebstöckelöl

EUR 10,00

### **mit Raviolo**

von geräucherter Forelle und Burrata aus Sundern +

EUR 5,00

..//

## HAUPTGERICHTE

### **Hausgemachte Spaghetti**

mit Frühlingsmorcheln im Schnittlauchrahm,  
marinierten Wiesenkräutern, glasiertem grünen Spargel  
und gehobeltem Hartkäse aus Sundern

EUR 26,00

### **Kartoffeltarte mit glasierten Radieschen, Mairübchen in Weißwein-Velouté,**

Radieschenblättermösa und Bärlauch-Bernaise

EUR 25,00

### **Sauerländer Saibling,**

Spaghetti mit Frühlingsmorcheln im Schnittlauchrahm,  
marinierten Wiesenkräutern, glasiertem grünen Spargel  
und gehobeltem Hartkäse aus Sundern

EUR 36,00

### **Gegrillte Lachsforelle aus Oberelspe,**

mit glasierten Mairübchen in Weißwein-Velouté  
und Kartoffel-Stielseintopf

EUR 32,00

### **Surf & Turf**

#### **Gulasch vom Bio-Rind und geräuchertes Forellenfilet**

Spaghetti mit Frühlingsmorcheln im Schnittlauchrahm,  
marinierten Wiesenkräutern und glasiertem grünen Spargel

EUR 34,00

### **Zweierlei Lamm vom Demeterhof Kalteiche**

-Rosa gebraten und geschmortes Ragout  
mit Bärlauch-Bernaise, Kartoffeltarte,  
Radieschenblättermösa und glasierten Radieschen

EUR 42,00

### **„Jägerschnitzel de luxe“ vom regionalen Bio-Schwein,**

mit glasierten Mairübchen in Weißwein-Velouté  
und Kartoffel-Stielseintopf

EUR 28,00

### **Extra stark marmoriertes Entrecôte oder Ochsenfilet vom Holzkohlegrill**

mit Bärlauch-Bernaise, Kartoffeltarte,  
Radieschenblättermösa und glasierten Radieschen

EUR 44,00

### **Unsere Upgrade-Empfehlung:**

Kleine Portion frischer Spargel  
als Extra-Beilage zu Ihrem Hauptgang

+ EUR 10,00



..//

## KLEINE DESSERTLECKEREIEN

### **„Bienenstich“**

Eis aus eigenem Honig und Blütenpollen,  
Mandelkaramell, Vanillepudding, warmer Hefeteig  
und geliertes Sud aus Frühlingsblumen

EUR 16,00

### **Cashew-Karamelltarte,**

Schokoladen-Brownie-Eis und Guanaja-Cremeux  
mit Eierlikör aus Woodland Pink Gin

EUR 14,00

### **Eis aus frischem Sauerampfer,**

Rhabarbersalat und eingelegter Rhabarber,  
Haselnussschaum, Pastinaken Creme  
und Rote Bete Baiser

EUR 14,00

### **Käsebroten**

Dreierlei Käse vom Demeterhof Kalteiche,  
geröstetes Bauernbrot mit Creme aus Ziegenfrischkäse  
und Stielmuspesto

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

..//  
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:

**Torte aus Schokolade, Haselnuss**  
und Eierlikör aus Woodland Sauerland Dry Gin EUR 4,50

**„Sauerländer Topfkuchen“**

**Mandelrodon mit Vanillecreme,**  
frischen Erdbeeren, Erdbeersoße, Schlagsahne,  
weißem Schokoladeneis und gerösteten Mandeln EUR 7,50

**Mandelrodon mit Vanillecreme,**  
eingelegtem Rhabarber, Schlagsahne  
und Sauerampfereis EUR 7,50

**Apfelstrudel**  
mit Marzipan und Rosinen,  
Vanilleeis, Vanillecreme und Mandelcrumble EUR 8,50

..//  
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