

..//

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

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

2024 Grauer Burgunder trocken

Exklusivabfüllung **ST. ANTONY X SEEGARTEN**

EUR 34,00 EUR 5,90

2024 Spätburgunder Rosé trocken

EUR 34,00 EUR 5,90

../

SPANNENDE WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Ausgesuchte Weine, teilweise exklusiv für uns gefüllt oder aus stark limitierten Lagen 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 offenen Ausschank....

0,75 l 0,125 l

Weingut Robert Weil

Exklusivabfüllung **ROBERT WEIL X SEEGARTEN**

Riesling feinherb/Rheingau/2024

EUR 42,00 EUR 7,50

Weingut Gut Hermannsberg

Weißburgunder „Halbstück“ trocken

Kellerreserve/ausgebaut im Eichenholzfass

Nahe/2021

EUR 56,00 EUR 11,00

Weingut Rings

Exklusivabfüllung **RINGS X SEEGARTEN**

Merlot/St. Laurent/Cabernet Sauvignon

Pfalz/2023

EUR 52,00 EUR 9,50

Avignonesi

„Grifi“

Sangiovese und Cabernet Sauvignon trocken/

Toscana/2020

EUR 62,00 EUR 12,50

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 Löhr von Tim Kersting, 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 Schickermosser 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 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 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 SEEGARTEN-MENÜ

Zuerst ein kleiner Gruß aus der Küche

Sashimi von der Regenbogenforelle

mit marinierten Schwarzwurzeln,
Sud und Gel von frischen Mandarinen,
Ponzu und Rotkohlkimchi mit scharfem Sesam

Dazu ein kleiner Cracker mit Kaviar aus Iserlohn

Spaghetti aus Eichelmehl mit gehobeltem Herbsttrüffel,
rosa Rehkeule und glasierter Bete

Kleines Medaillon vom Rinderfilet

mit Selleriepüree, gebratenem Wirsing
und gebackenen Steinpilzkräpfen

Tarte aus Manjari-Schokolade und Quitte

mit Quittenragout, Schokoladenmousse und Tahiti-Vanilleeis

Praline

mit Woodland Sauerland Dry Gin 89,00

Kleine Weinbegleitung

4 Gläser perfekt zum Menü abgestimmte Weine 39,00

Große Weinbegleitung

1 Glas Champagner vorab
und 4 Gläser außergewöhnlicher Weine-
Ein paar unserer schönsten Flaschen
exklusiv für Sie geöffnet 90,00

../

KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN

Kurz gegrilltes Wagyu-Rind vom Tiggeshof,

Mousseline aus Kartoffeln und Lauch,
verbrannter Lauch vom Holzkohlegrill,
Röstzwiebelcrumble und Schnittlauchöl 24,00

ohne das Rind als vegetarische Vorspeise 16,00

Dazu Kaviar aus Iserlohn von der Störzucht Primus
-kleine Dose mit 10g. + 22,00

Sashimi von der Regenbogenforelle

mit marinierten Schwarzwurzeln,
Sud und Gel von frischen Mandarinen,
Ponzu und Rotkohlkimchi mit scharfem Sesam 18,00

ohne die Regenbogenforelle als vegane Vorspeise 14,00

Getrübtes Steckrübenpüree

und gehobelter Herbsttrüffel,
geröstete Karotte, Walnüsse,
Wan Tan vom geschmorten Reh und kühler Preiselbeersud 20,00

ohne das Reh als vegane Vorspeise 16,00

../

SALATE

Bunte Salate und gesäuertes Gemüse vom Tiggeshof

mit Dressing aus gerösteten Nüssen,
Creme aus Kürbis und Hummus

und gebackenem kleinen Bratapfel 14,00

als veganer Hauptgang 18,00

oder mit geschmorter Zitronen-Chili-Hähnchenkeule
vom Schickermooser Biohof 18,00
als Hauptgang 24,00

oder mit gegrilltem Saibling aus Oberelspe 18,00
als Hauptgang 24,00

../

SUPPE

Gebutterte Consommé von Bio-Rind und Esskastanien

Tortello vom geschmorten Wagyu und gerösteten Kastanien

mit confiertem Steinpilz 14,00

..//

HAUPTGERICHTE

Spaghetti aus Eichelmehl mit gehobeltem Herbsttrüffel,
glasierter Bete und gerösteten Haselnüssen 28,00

Cremiges Risotto mit Pesto aus Grünkohl und Kürbiskernen
mit gratiniertem Kürbis, mariniertem Fenchel
und karamellisiertem Burrata aus Sundern 26,00

Sauerländer Lachsforelle und Nordseemuschem,
Beurre blanc, Selleriepüree, gebratener Wirsing
und gebackene Steinpilzkrapfen 36,00

Warm geräucherte Regenbogenforelle aus Allendorf,
Spaghetti aus Eichelmehl mit gehobeltem Herbsttrüffel,
glasierter Bete und gerösteten Haselnüssen 38,00

Kross gebratenes Filet vom Bachsaibling,
cremiges Risotto mit Pesto aus Grünkohl und Kürbiskernen,
gratinierter Kürbis und mariniertem Fenchel 34,00

Knuspriges Schnitzel vom hiesigen Bio-Schwein
mit Stampf aus Drillingen und Barbarakraut,
glasierten Winterkohlraabi und Pastinaken 28,50

Knusprige Brust von der Bauernente
mit Orangenjus, Glühweinreduktion, Selleriepüree,
gebratenem Wirsing und gebackenen Steinpilzkrapfen 38,00

Zweierlei vom Schickermooser Bio-Hähnchen
Hühnerfrikassé mit Champignons aus der Keule
und Saltimbocca von der Brust,
cremiges Risotto mit Pesto aus Grünkohl und Kürbiskernen,
gratinierter Kürbis und mariniertem Fenchel 34,00

In Rotwein geschmortes Gulasch vom Bio-Rind
mit Stampf aus Drillingen und Barbarakraut,
glasierten Winterkohlraabi und Pastinaken 32,00

Rosa gebratene Rehkeule, geschmortes Rehragout,
Spaghetti aus Eichelmehl mit gehobeltem Herbsttrüffel,
glasierter Bete und gerösteten Haselnüssen 42,00

Medaillon vom Rinderfilet

Oder

Extra stark marmoriertes Entrecôte vom Holzkohlegrill
mit Selleriepüree,

| | |
|--|-------|
| gebratenem Wirsing und gebackenen Steinpilzkrapfen | 44,00 |
|--|-------|

..//

KLEINE DESSERTLECKEREIEN

Tarte aus Manjari-Schokolade und Quitte

mit Quittenragout, Schokoladenmousse
und Tahiti-Vanilleeis

16,00

Saftiger Kuchen aus Karotte und Pistazie

mit Pistazieneis, Creme und Chips aus Pastinaken,
Öl aus Karottengrün,
Gel und Sud aus Karotten und Mandarinen

14,00

Warmer Zitronen-Financier mit weißem Zimteis,

Glühwein-Sabayone, karamellisierten Mandeln,
gepufftem Dinkel und Ragout aus frischen Cranberrys

14,00

Kleine Käseauswahl vom Demeterhof Kalteiche

und von der Käsemanufaktur Murrone aus Sundern,
mit Creme aus Ziegenfrischkäse,
Ragout von blauen Trauben
und in Salzbutter geröstetem Walnussbrot

16,00

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:

Saftige Torte

aus Mohn und Eierrahm mit Schlagsahne 4,50

„Sauerländer Topfkuchen“

Mandelrodon mit Vanillecreme,

Ragout von frischen Cranberrys, geröstete Mandeln
und Pistazieneis 7,50

Warmer Apfelcrumble

mit gerösteten Mandeln, Butterstreuseln,
Vanillecreme und weißem Zimteis 7,50

Warmer Marzipan-Quittenstrudel

mit Sorbet aus Blutorangen,
Vanillecreme und Schlagsahne 8,50

Großer Affogato

Zwei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis
und ein doppelter Espresso 8,80

..//

HEIßGETRÄNKE

Cappuccino 3,80

Latte Macchiato 4,50

Espresso 2,80

Doppelter Espresso 4,20

Tasse Kaffee 3,20

Kännchen Kaffee 4,80

Café au lait 3,80

Kännchen heiße Schokolade 4,80

Tasse Schokolade

3,20