



SPEISEKARTE

MENU

Küchenzeiten:

12.00 - 22.00 H

am Wochenende durchgehend bis 23.00 H

Kitchen opening times 12.00 a.m. till 10 p.m.

Weekends till 11 p.m.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER - snacks

Brotkorb mit drei Scheiben Brot,
preisgekröntes nativ extra Olivenöl & Fleur de Sel (A,H,J) € 3,90
Three slices of bread with our famous olive oil and sea salt

Kalamata Oliven
und zwei Scheiben hausgebackenem Baguette (A,9) **-VEGAN-** € 5,90
Kalamata olives with two slices of homemade baguette

Dip-Variation mit Mango-Aioli, Tomaten-Kräuter-Salsa
und drei Scheiben hausgebackenem Baguette (A,F,J,H,L) **-VEGAN-** € 8,90
Mango aioli and tomato-herb-salsa with three slices of homemade baguette

Süßkartoffel-Apfel-Suppe
mit grünem Spargel (A,J) **-VEGAN-** € 9,90
Swwet potato soup with apples and green asparagus

Hausgemachtes Kartoffelgratin
mit Gouda überbacken (A,G,H,J) **-VEGETARISCH-** € 9,90
Homemade potatoes ,au gratin', gratinated with Gouda cheese

Hausgemachte Quiche mit Gemüse der Jahreszeit
und Bio-Eiern vom Hof Alpermühle,
kleines Salatsträußchen (A,C,G,H,J,L) **-VEGETARISCH-** € 10,90
Homemade quiche with vegetables in season and organic eggs

Sommersalat
mit Kräutern, Nüssen, Apfelspalten, Granatapfelkernen,
Maracuja-Basilikum-Dressing
und Croûtons (A,H,J,L) **-VEGAN-** klein € 8,90
Small salad in season with herbs, nuts, sliced apples, gross € 16,90
pomegranate seed, maracuja-basil-dressing and crispy diced bread
zusätzlich mit

* mariniertem Spargel und frischen Erdbeeren + € 6,90
additionally with marinated asparagus and strawberries

UNSERE KLASSIKER - classics

Salat mit Ziegenkäse

Ziegenkäse im Brickteig mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott
auf Sommersalaten in Maracuja-Basilikum-Dressing

(A,G,H,J,L) **-VEGETARISCH-**

€ 18,90

Goat cheese wrapped in filo-pastry, stewed strawberries and rhubarb,
salad in season with maracuja-basil-dressing

Käsespätzle, hausgemacht, mit Bio-Eiern, Röstzwiebeln,

Gouda und kleinem Salat (A,C,G,H,J,L) **-VEGETARISCH-** € 16,90

Cheese spaetzle with organic eggs, roasted onions, Gouda cheese and small salad in season

oder mit Parmesan + € 1,50

or with Parmesan cheese

'Guadaloupe' Pommes

mit hausgemachter Guacamole, Sour cream, Granatapfelkernen,
frischen Kräutern, grünem Spargel und Tomatenwürfeln

(A,J,L) **-VEGETARISCH-**

€ 16,90

French fries with homemade guacamole, sour cream, pomegranate seed,
herbs, green asparagus and diced tomatoes

Clubsandwich

mit Kikok-Hähnchenbrust, Gouda, Bio-Ei, Bacon,
Salat, Tomate und Gurke

und kleinem Salatbouquet (A,C,G,H,J,L,1,3)

€ 18,90

Club Sandwich with Kikok chicken breast, Gouda cheese, organic egg,
bacon, salad, tomatoes, cucumbers and small salad in season

Hummus Teller

Hausgemachter Hummus mit lila Karotten,
gebackenem Blumenkohl, buntem marinierten Spargel,
gesalzenen Erdnüssen, veganem Joghurt-Minz-Dip
und zwei Scheiben hausgebackenem Baguette

(A,I,J) **-VEGAN-**

€ 18,90

Homemade hummus with purple carrots, oven baked cauliflower,
marinated asparagus, salted peanuts, vegan yogurt-mint-dip
and two slices homemade baguette

PASTA - pasta

Spaghettini

mit Ziegenkäse-Zitronenthymian-Sauce,
gebratenen Zucchini und Kirschtomaten (A,H,J) **-VEGETARISCH-** € 17,90
Spaghettini with goat cheese-lemon balm-sauce, fried courgettes and cherry tomatoes

zusätzlich mit geriebenem Parmesan (G) **-VEGETARISCH-** + € 1,50
additionally with Parmesan cheese

LECKERBISSEN - always tasty

Spargel-Risotto

mit gehobeltem Parmesan
und gehackter Petersilie (G,I,L) **-VEGETARISCH-** € 19,90
Asparagus risotto with Parmesan cheese and parsley

Schnitzel ‚Wiener Art‘

mit Zitrone und steirischem Kartoffelsalat (A,C,H,G,J,L) € 19,90
Schnitzel Viennese style with lemon and Styrian potato salad

Hähnchenragoût

mit Erdnuss-Sauce, Gemüse,
Koriander, Kräutern,
gesalzenen Erdnüssen und Reis (A,G,L) € 18,90
Chicken ragoût with paenut sauce, vegetables,
cilantro, herbs, salted peanuts and rice

BURGER - burger

Burger vom Bio-Rind

mit geschmolzenem Cheddar, Cassis Zwiebeln
und Grünzeug,

dazu Pommes, hausgemachter Ketchup

und hausgemachte Mayonnaise (A,C,G,,I,J,K,L)

€ 18,90

Burger with organic minced beef, Cheddar cheese,

cassis onions, lambs leaf salad

deep fried potatoes, homemade ketchup and burger sauce

oder Süßkartoffelpommes

+ € 2,00

deep fried sweet potatoes

NACHTISCH - sweets

Hausgemachter Rhabarber-Erdbeer-Crumble

mit Vanilleeis (A,C,G,H,L)

€ 9,90

Homemade rhubarb-strawberry-crumble with vanilla icecream

Nicht zu vergessen:

Unsere wunderbaren hausgemachten Kuchen und Torten

- zu bewundern in den Vitrinen

und natürlich immer eine Versuchung wert -

We also recommend our homemade cakes, cookies and further sweeties on demand

ZUM WEIN - enjoy

Kalamata Oliven

mit zwei Scheiben hausgebackenem Brot (A,9)

€ 5,90

Kalamata olives with 2 slices of homemade bread

UND NOCH VIEL MEHR - much more

Beachtet bitte unsere Tagesempfehlungen, Quiches,

Suppen & andere Leckereien auf der Tafel.

We also recommend our daily suggestions

GUT ZU WISSEN

Wir legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten & Bio-Produkte.

Alle unsere Soßen, Dressings & Dips sind hausgemacht.

Das Kikok-Hähnchen wird langsam und ohne Antibiotika und ohne gentechnisch verändertes Futter aufgezogen.

Unser Bio-Rinderhackfleisch stammt von Rindern aus dem Bergischen Land von Metzgern unseres Vertrauens

Die Bio-Eier stammen von glücklichen Hühnern vom Hof Alpermühle; von unseren Obstwiesen im Windecker Ländchen stammen unsere leckeren Äpfel.

Wir beziehen so viele Kräuter wie möglich vom eigenen Feld und bekommen einen Teil unseres Gemüses aus der Alexianer Klostersgärtnerei.

„Grünes Gold“, das sortenreine native Olivenöl extra, wird kaltextrahiert und in Kooperation mit der Familie Psaltiras aus der Region Mani in Südgriechenland bezogen.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste :

Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark, Bio-Eier und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch



**Slow Food®
Deutschland**

Verehrter Gast,

Es ist unser Anliegen Sie glücklich zu machen. Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet.

In diesem Zusammenhang möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Gericht zusätzlich Spuren von nicht aufgeführten Allergenen enthalten kann.

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig 9 = geschwärzt
10 = enthält Phenylalaninquelle

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja
G = Milch- und Milchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere

good to know

We value seasonal, regional ingredients and organic products.

All our sauces, dressings & dips are homemade.

The Kikok chicken is reared slowly, without antibiotics and without genetically modified feed.

Our organic minced beef comes from cattle from the Bergisches Land region from butchers we trust.

The organic eggs come from happy chickens from the Alpermühle farm.

Delicious apples are from our orchards in the Windecker Ländchen.

We source as many herbs as possible from our own fields and get some of our vegetables from the Alexian monastery.

"Green Gold", the single-variety extra virgin olive oil, is cold-extracted and obtained in cooperation with the Psaltiras family from the Mani region in southern Greece.

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013.

Bio-Zutatenliste :

Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Milch, Bio-Quark,

Bio-Eier, Bio-Gouda und für unsere Burger Bio-Rinderhackfleisch



Dear guest,

It is our concern to make you happy. We therefore try to use food of high quality, regional origin or organic. Unfortunately, there are products that are not available without additives, but are desired by many guests. We have marked these ingredients for you.

Furthermore we have to point out that each dish may also contain traces of allergens that are not listed.

Additives

1 = with preservative 2 = with flavor enhancer 3 = with antioxidants
4 = with colorant 5 = with phosphate 6 = with sweetener 7 = containing caffeine 8 = contains quinine
9 = blackened 10 = contains source of phenylalanine

Allergens

A = Gluten B = Crustaceans C = Eggs D = Fish E = Peanuts F = Soy
G = Milk and dairy products H = Nuts I = Celery J = Mustard K = Sesame
L = Sulfur dioxide and sulphites M = Lupine N = Molluscs