



# 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

**Ziegenkäse-Crème** mit Ahornsirup, gerösteten Walnusskernen,  
Kräutern und drei Scheiben hausgebackenem Baguette € 8,90  
(A,G,H,J,L) **-VEGETARISCH-**  
Goat cheese dip with maple syrup, roasted walnuts, herbs  
and three slices of homemade baguette

**Geröstete Wurzelgemüse-Sticks** € 9,90  
mit Sriracha Mayo (C,I,J) **-VEGETARISCH-**  
Roasted root vegetable sticks with sriracha salad cream

**Tomaten-Kokos-Suppe** € 9,90  
mit Kaffirlimettenblättern (J) **-VEGAN-**  
Tomato-coconut-soup with Kaffir lime leaves

**Kichererbsen-Gemüse-Eintopf** (A,J) **-VEGAN-** € 10,90  
Chick pea hot pot with vegetables  
**zusätzlich mit Rinderbratwurstscheiben** + € 3,00  
additionally with sliced fried beef sausage

**Hausgemachte Quiche** mit Gemüse der Jahreszeit  
und Bio-Eiern vom Hof Alpermühle (A,C,G,H,J,L) **-VEGETARISCH-** € 8,90  
Homemade quiche with vegetables in season and organic eggs

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

**Kleiner Frühlingssalat**  
mit Kräutern, Nüssen, Mandarinen, Granatapfelkernen,  
Maracuja-Basilikum-Dressing  
und Croûtons (A,H,J,L) **-VEGAN-** € 8,90  
Small salad in season with herbs, nuts, mandarines,  
pomegranate seed, maracuja-basil-dressing and crispy diced bread

## UNSERE KLASSIKER - classics

### Salat mit Ziegenkäse

Ziegenkäse im Brickteig mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
auf Frühlingssalaten 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

### ‘Guadeloupe’ Pommes

mit hausgemachter Guacamole, hausgemachter Sriracha-Mayo,  
karamellisierten roten Zwiebeln, Schafskäse, Tomatenwürfeln  
und frischen Kräutern (A,C,G,H,J,L) **-VEGETARISCH-**

€ 16,90

French fries with homemade guacamole, homemade sriracha salad cream,  
caramelized red onions, feta cheese, diced tomatoes and herbs

### Clubsandwich

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

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

€ 17,90

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

### Hummus Teller

Brokkoli, geröstetes Wurzelgemüse,  
hausgemachter Hummus, Olivenöl, Falafelbällchen (A,I,J)

€ 17,90

Hummus platter with broccoli, roasted root vegetables,  
homemade hummus, olive oil and falafel

## PASTA - pasta

### Green pasta

Hausgemachte Casarecce mit hausgemachtem grünen Pesto,  
Brokkoli, Erbsen, Zucchini und Blattspinat (A,H,J) **-VEGETARISCH-** € 17,90

Homemade casarecce with homemade green pesto,  
broccoli, peas, courgettes and spinach

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

### Hausgemachte Bärlauch-Ravioli

in Walnussbutter mit geschmorten Kirschtomaten  
und frisch gehobeltem Parmesan (A,D,G,I,L) **-VEGETARISCH-** € 19,90

Homemade wild garlic ravioli, walnut butter,  
braised cherry tomatoes and Parmesan cheese

### Gebratenes Lachsfilet

auf Fettuccine in Hummerbsique  
mit Babyspinat (A,B,D,I,J,L) € 22,90

Fried fillet of salmon, Fettuccine with lobster bisque and spinach

## LECKERBISSEN - always tasty

### Risotto

mit Süsskartoffeln, Datteln, Blattspinat  
und frisch gehobeltem Parmesan (G,I,L) **-VEGETARISCH-** € 19,90

Risotto with sweet potatoes, dates, spinach and Parmesan cheese

### Schnitzel ‚Wiener Art‘

mit Zitrone, Pommes  
und hausgemachtem Ketchup (A,C,G,I,L) € 19,90

Schnitzel Viennese style with lemon, deep fried potatoes and homemade ketchup

## **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 Kaiserschmarrn**

mit karamellisierten Mandeln, Vanilleeis

und Apfel-Calvados-Kompott (A,C,G,H,L)

€ 12,90

Homemade fried pancake with caramelized almonds,

vanilla icecream and stewed apples with Calvados

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 sweetsies 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**



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