

SUPPEN

von Korff's Kartoffelsuppe (13)	6,90
Safransuppe mit Fischstreifen und geb. Scampi (6,13)	7,90
Tomaten-Basilikumsuppe mit Gnocchi (6,13)	7,40
Grüne Currysuppe mit Geflügelspieß vegan	7,90

VORSPEISEN

Carpacchio vom Weideochsen mit Rucola und Parmesan (6,13)	14,90
Räucherlachs mit Reibekuchen und Honig – Senf Dillsauce (4)	13,90
Bruchetta mit Pesto, Tomaten, und Parmesan (5,6,13) vegan möglich	8,90
Tomate – Mozzarella mit Basilikum und Pinienkernen (13)	13,90
Eiweißbrötchen mit Dipp	2,50
Glutenfreies Brötchen mit Dipp	2,50

FLAMMKUCHEN

Unsere Flammkuchen sind aus einem BIO Dinkelteig und werden mit Rucola und Parmesan serviert

... Elsässer Art mit Speck und Lauchzwiebeln (ohne Rucola und Parmesan) (13)	8,90
... mit Mailänder Salami (13)	14,90
... vegetarisch (13) vegan möglich	12,90

FISCH

Filet vom Butterfisch mit Stampfkartoffeln, Senfsauce und Salat (13)	18,90
Zanderfilet auf Ricottanudeln in Zitronensauce (13)	20,90
Ikarimi Wildlachsfilet auf Spitzkohlgemüse kohlenhydratarm	18,90

SALAT

Salat „Pur“ mit Crostini	8,90
Salatteller mit Käse – Spinat Falafel (13)	14,90
Salatteller Biogarnelen und Crostini (13)	19,90
Salatteller mit Ikarimi Wildlachs (13)	18,90
Rucolasalat mit kleinem Rinderfilet, Parmesan	25,90
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand (13)	2,90
Portion Baguette mit Dip (13)	2,90

PASTA

Basilikumgnocchi in Rucola-Käsesauce, Salat (6,13)	14,90
Penne „Rabiata“ mit gemischtem Salat und Parmesan (6,13) vegan möglich	14,90
Ricottanudeln mit Biogarnelen in Zitronensauce, Salat (13)	21,90
Lasagne mit gemischtem Salat	14,90

THAICURRY

vegetarisches Gemüsecurry mit Basmatireis vegan möglich	15,90
Gemüsecurry mit Biogarnelen und Basmatireis	21,90

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Salat (13)	24,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Salat (13,14)	18,90
Schnitzel „Schwedisch“ mit Senf – Kapernsauce, Croquetten und Salat (13,14)	17,90
Schweinerückensteak unter der Senf und Zwiebelkruste mit Pommes Frites und Salat	18,90
Geschmorte Ibericobäckchen mit Waldpilzspaghetti und gemischtem Salat (13)	19,90
Sylter Salzlammkeule mit Böhnchen und Kartoffelgratin (13)	20,40
Gersten - Gemüserisotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan Vegan servieren wir das Gericht ohne Parmesan	15,90
Maispoularde auf Gersten-Gemüserisotto mit Zitronensauce (13)	19,50
Rinderfilet mit Böhnchen, Pfeffersauce und Kartoffelgratin	32,00

Gerne servieren wir Ihnen auch das Steak oder den Fisch kohlenhydratarm mit größerem Salat oder mediterranem Gemüse.

DESSERT

Crème Brûlée (13,14) 5,90

Panna Cotta auf Himbeeren (13,14) 5,90

Schokosoufflee mit Vanilleeis (13) 7,90

Himbeer – Schokosoufflee mit Vanilleeis (13) 7,90

Kugel Eis :

Melone vegan

dunkle Schokolade

Amarena Kirsch (13)

Walnuss (13)

Vanille (13) je 1,90

GETRÄNKE

Alkoholfrei

fritz kola 0,2
fritz kola zuckerfrei 0,2
fritz Rhabarberschorle 0,2
fritz Apfel – Traube Holunderschorle 0,2
fritz Orange 0,2
fritz Apfelschorle Naturtrüb 0,2
fritz lemon 0,2 je 2,80

Gesaris Mineralwasser 0,33 2,90
Gesaris Mineralwasser 0,66 5,80

Fachingen Naturell 0,25 2,30

Fachingen Medium 0,5 4,50
Fachingen Naturell 0,5 4,50

Fachingen Medium 0,75 6,70
Fachingen Naturell 0,75 6,70

Thomas Henry Bitter Lemon 0,2
Thomas Henry Tonic Water 0,2
Thomas Henry Ginger Ale 0,2 je 2,80

Hausgemachter Eistee

Beere
Apfel
Ingwer – Zitrone mit Minze je 3,00

BIERE

vom Fass

Veltins Pils 0,2		2,20
Veltins Pils 0,4		4,40
Grevensteiner hell 0,3		3,00
Grevensteiner hell 0,5		4,90
Grevensteiner original 0,3		3,00
Grevensteiner original 0,5		4,90
Potts Alkoholfreies Weizen 0,3		3,60
Landbier dunkel 0,3		3,00
Landbier dunkel 0,5		4,90

aus der Flasche

Maisels Weiße alkoholfrei 0,5		
Maisels Hefe 0,5		
Maisels dunkel 0,5	je	4,20
Veltins FASSbrause		
Holunder 0,33		2,50
Zitrone 0,33		2,50
Veltins Alkoholfrei 0,33		2,50

HEISSGETRÄNKE

Heimbs Manufaktur Kaffee BIO , Fairtraide gebrüht in unserer
Siebträgermaschine

Tasse Kaffee	2,30
Kännchen Kaffee	4,50
Capuccino	2,60
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,00

Espresso	2,50
doppelter Espresso	4,40
Espresso Macchiato	2,70

Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,00
----------------------------------	------

alle Heißgetränke auch entcoffeiniert erhältlich

wir bereiten Ihre Kaffeespezialitäten mit fairer Kuhmilch zu, wählen
sie alternativ Sojamilch oder Reis- Kokosmilch

BIO Rooibuschespresso aus der Siebträgermaschine
BIO Rooibuschcapuccino aus der Siebträgermaschine

Heißer Ingwer mit Minze	3,50
-------------------------	------

Gewürzchai Latte	
Vanille Chai Latte	
Green Chai Latte	je 3,50

LOSER TEE , BIO und ohne Aromen der Firma Althaus Tee

Schwarzer Tee

Assam

Darjeeling

Earl Grey

Früchte Tee

Beerenfrüchte

Apfel

Rooibusch

Natur

Orange

Kräuter

Ingwer Kräuter

Kräuter mit Goji und Acaiibeeren

Wiesenblütenkräuter

Pfefferminze

Chai

Grüntee

Natur

mit Blüten

Grüntee Mango

mit gröstetem Reis und Sesam

Glas 3,00€ Kännchen 5,90€

APERITIF

Glas Winzersekt 0,1l	5,50
Glas Winzersekt 0,1l mit kleinen Walderdbeeren	5,70
Balsamicosecco 0,1l	
Glas Sekt mit Balsamico verschiedene Sorten zur Wahl	5,70
HUGO 0,2l	5,70
Aperol SPRIZZ 0,2l	5,70
Campari 5cl mit frischem Orangensaft	5,70
Bitter Alkoholfrei 5cl mit Orangensaft	5,70
Martini dry oder bianco 5cl	5,70
Gin Mare 2cl mit Tonic und Rosmarinzweig	8,00

DIGESTIF

aus dem Sauerland ...

Rabenbrand aus Kalenhardt 2cl

Obstler	4,00
Williams	6,00
Mirabelle	6,00
Apfel	4,50
Kirsche	7,50
Zwetschge	4,50
Schlehe	6,00
Kräuter	6,00
Gin	6,00
Mc Raven Single Malt	7,50
Sweet Raven Whisky Cream	4,50

GRAPPA 2cl

Grappa Hausmarke	4,50
Grappa	8,00

SPIRITUOSEN 2cl

Ramazotti	3,60
Fernet Branca	3,30
Jubiläumsaquavit	3,00
Malteser	3,00
Alter Schneider, Sauerländer Edelkorn	3,00

SINGLE MALT 2cl

Glenlivet 12 years old Highlands	7,00
Glen Garioch Highland 8 years	7,00
Glen Grant	4,00
Bunnahabnain Islay 12 years	9,00
Slyrs Vantage 2007 Bavarian Single Malt	8,00
Speyburn	5,00
Buchanan's Blends CaskNr 53.104 13 Years Jahrgang 1993 61,3 %	14,00

CANADIAN WHISKY 4cl

Crown Royal Black Label Blendet	9,80
---------------------------------	------

IRISH WHISKEY 4cl

Bushmills	5,00
-----------	------

BRÄNDE verschiedene Destillate 2cl

ZIEGLER

Nr. 1	12,00
Obstbrand	4,00

ETTER

Fruchtbaum	5,00
------------	------

J.-G. FREY

Gansloser diverse Sorten	je 8,50
--------------------------	---------

OFFENE WEINE

Weinschorle 0,2 l	3,90
Karaffe klein 0,125 l	4,50

Karaffe 0,25 oder Flasche 0,75l

Weiß

2016er Grauer Burgunder, Baden, Adam Müller, trocken	7,00
Eigenlogo „von Korff's“	21,00
2016er „Notnagel“, Riesling&Silvaner, Baden, Adam Müller trocken	7,00 21,00
2012er Sonnentropfen, Dürkheimer Riesling, Pfalz, Weingut Karl Schäfer, trocken	8,00 22,00
2016er Weißer Burgunder, Baden, Adam Müller, trocken	7,00
Eigenlogo „von Korff's“	21,00
2016er Spätburgunder Rosé,Sinfonie Nr. 1, Baden, Adam Müller, feinherb	7,00 21,00
2015er Grüner Veltliner, trocken	7,00
2017er „Eins zu Eins“, Gewürztraminer, Pfalz, Weingut Diehl, lieblich	8,00 22,00

Weinproben und Aperifempfänge ab 8 Personen in von Korff's Weinkeller, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Homepage www.hotelvonkorff.de

Rot

Kleine Karaffe 0,125l 4,50

Karaffe 0,25l Flasche 0,75l

2015er Sinfonie Nr 1, Schwarzriesling, Dornfelder, Baden,
Adam Müller, feinherb 8,00
22,00

2014er Cantina Claudia Augusta, Merlot, trocken 8,00
22,00

2009er Chateau Fontbonne, Haut Medoc, Bordeaux,
trocken 8,00
22,00

2005er Chateau les Terrasses, Provence, Baron de Ladoucette 8,00
trocken 22,00

2013er Merlot, Le Plain, Languedoc, trocken 8,00
22,00

2013er Pinotage, MAN, Family Wines, Südafrika 8,00
22,00

2009 er Quattro Voga, Sizilien, aus der Doppelmagnum
Nero Davola&Merlot&Primitivo&Cabernet Sauvignon 8,00

Alle Weine und viele andere Gewächse gibt es in unsere
Weinhandel auch zum mitnehmen.

Gerne schicken wir die Weine auch zu Ihnen nach Hause.

Wenn Sie unsere Weinangebotsliste per Email erhalten möchten,
geben Sie uns die ausgefüllte Karte oder schicken uns eine email.

Aus Überzeugung verwenden wir fast ausschließlich deklarationsfreie Produkte ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Wir würzen mit Meersalz und Gewürzen von Ingo Holland und Herbaria.

Beachten Sie dennoch, dass es im Restaurantbetrieb zu Kreuzkombinationen kommen kann. Weisen Sie unsere Mitarbeiter bei Ihrer Bestellung darauf hin, wenn Sie Bedenken haben.

Hinter den Gerichten finden Sie Ziffern, die wie folgt zugeordnet werden können

1 Phosphat (Stabilisatoren) , 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Konservierungsstoff/Konserviert, 5 Nitritpökelsalz, 6 Diese Gerichte können Sie Weizen-laktose oder Glutenfrei bestellen, 7 Süßstoff, 8 Chininhaltig, 9 Geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfite) , 10 Koffeinhaltig, 11 Gewachst (zur Oberflächenbehandlung bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen), 12 Geschwärzt (Eisensalze z.B. in schwarzen Oliven) , 13 Milcheiweiß , 14 Hühnerei , 15 Stärke, 16 Farbstoff 17 Süßstoffe („mit Süßungsmittel“ , Aspartam, Sorbit)

Eine weitere Karte der Allergene, liegt zur Einsicht für Sie bereit, wenn Sie diese einsehen möchten fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter.

Als ganzheitliche Ernährungs – und Gesundheitsberaterin habe ich mich auf das Thema gesund Leben, FREI von Zusatzstoffen spezialisiert.

Möchten Sie mehr über die „FREI von ... „ Ernährungs-und Lebensweise erfahren, Ideen und Tipps für den Alltag bekommen, nehmen Sie gerne Kontakt mit mir auf.

Vorträge zu natürlicher Ernährung und ganzheitlicher Lebensweise finden regelmäßig in der SinnESSwerkstatt statt.

Antje von Korff

www.SinnESSwerkstatt.de

