

**Was uns Wald und Wiesen
im Sauerland bieten ...**



PRODUKTE

Wir achten sehr darauf wo wir unsere Produkte beziehen – bei den besten Produzenten in unserer Region.

Regionale Fleischspezialitäten	Fleischerei Leber aus Neuastenberg
Käse und Joghurt	Käserei Löffler mit Molkereiprodukten aus Dornheim
Frisches Rind aus der Region	Biobauer Ulrich Schmitt aus Winterberg
Sauerländer Tropfen	Regionale Spirituosen aus Nuttlar
Kräuter und Beeren	Entdecken Sie die Fauna und Flora mit Reinhold Bialojan
Frische Eier aus der Region	vom Landwirtschaft und Geflügelhof Kappen

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**

Winston Churchill

ALLERGIEN

Unsere Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die ausgezeichneten Allergene finden Sie in einer separaten Speisekarte.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Individueller Serviceaufwand wird mit EUR 2.50 berechnet.

EURO TOQUES EHRENKODEX

Als Euro – Toques – Küchenchef / Küchenmeister haben wir einen Ehrenkodex abgelegt, der u.a. einen vollkommenen Verzicht auf hormonell behandeltes Fleisch, genmanipuliertes Gemüse, Zusatzstoffe und künstliche Farbstoffe beinhaltet. Weiter fördern wir die regionale Küche mit gesunden Produkten.

«Euro – Toques – Köche schaffen ein Gefühl des Vergnügens und angenehmer Geselligkeit: Lebenskunst.»

Wir verteidigen natürliche Lebensmittel und traditionelle Rezepte, setzen uns für die Mannigfaltigkeit des europäischkulinarischen Erbes ein und sichern den Fortbestand regionaler Produkte. Die in der Küche verwendeten Produkte sind frisch und werden an Ort und Stelle verarbeitet. Die verwendeten Produkte entsprechen der Jahreszeit, um den Naturzyklus zu achten und den echten Geschmack sicherzustellen.

Um es kurz zu sagen:
Es kommt nur die pure Natur auf den Teller!



Ihr Euro Toques Chef
Küchenmeister
Norman Pontzen

Unsere Sommer à la carte Karte

VORSPEISEN:

Heute Weltweit

Hausgemachte Geflügellebercreme 8.00
Brioche

Geräucherter Ziegenfrischkäse  10.00
Spinat | Birnen – Gojibeerenchutney | Pumpernickel

Suppen:

Heute Weltweit

Erbsen - Minzcremesuppe 6.00
Crêpesstrudel

Tomaten – Mango Gazpacho 6.00
Crouton | Sauerrahm

Hauptgerichte:

Westfälisch Traditionell

Kotelette vom Schwein 350 g 21.00

Erbsen | Karotten | Kartoffelstampf

Gegrilltes Rumpsteak 22.00

Café de Paris Butter | Prinzessbohnen | Bratkartoffeln

Heute Weltweit

Sous vide gegarte Poulardenbrust  16.00

Karotte – Orange | Selleriepüree

Lachsfilet  18.00

Wurzelgemüse | Chiasamen

Wiener Schnitzel 18.00

Bratkartoffeln | Gurkensalat

Vegan:

Blumenkohl | Champignons | Süßkartoffel | Kokosragout 12.00

Quinoa Salat

Dessert:

Panna Cotta
Marinierte Erdbeeren

6.00

Gratin von frischem Obst
Sabayone | Melonensorbet

7.00

Vom Meister höchst persönlich angesetzt

Himbeer Vodka	21 % vol.	2 cl	1.50
Captain Normanne´s Vanille Rum	19 % vol.	2 cl	1.50
Pfeffi – Erdbeer Likör	21 % vol.	2 cl	1.50
Kaffee Likör	21 % vol.	2 cl	1.50
Mango - Gin Likör	21 % vol.	2 cl	1.50
Zitronengras – Ingwer Likör	21 % vol.	2 cl	1.50
Unsere hausangesetzten Liköre gibt es natürlich auch zum Mitnehmen		0,25 l Fl.	12.90

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

Martini

Bianco, Extra dry, Rosso

15 % vol. 5 cl 3.90

Sandemann Sherry

Medium, Extra Dry

15 % vol. 5 cl 3.90

Sandemann Portwein

Tawny, White

19 % vol. 5 cl 3.90

Hapimag Exquisit Cuvée

Rüdesheimer Weinkellerei
(Hapimag Haussekt)

0,10 l 3.90

Prosecco Frizzante

0,10 l 3.90

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Mineralwasser mit Quelleigener Kohlensäure versetzt	0,25 l	2.50
classic, medium oder naturell	0,75 l	6.00
Afri Cola	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.90
Afri Cola ohne Zucker	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.90
Bluna Orange	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.90
Bluna Zitrone	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.90
Rhodium Apfelsaftschorle	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.90
Rhodium Traubenschorle	0,25 l	2.50
Hausgemachte Kräuterlimonade	0,20 l	2.50
	0,40 l	3.90
Malzbier	0,33 l Fl.	2.20

Schweppes	Tonic Water	0,20 l Fl.	2.50
	Bitter Lemon ³	0,20 l Fl.	2.50
	Ginger Ale	0,20 l Fl.	2.50
Säfte	Apfelsaft	0,20 l	2.50
	Orangensaft	0,20 l	2.50
	Ananassaft	0,20 l	2.90
	Cranberrysaft	0,20 l	2.90
	Maracujasaft	0,20 l	2.90
	Bananensaft	0,20 l	2.90

Biere

Frisches Veltins vom Fass	0,30 l	2.50
	0,50 l	4.20
Veltins alkoholfrei	0,33 l Fl.	2.80
Maisel's Weisse Original vom Fass	0,30 l	2.90
	0,50 l	4.50
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,50 l Fl.	4.50

Ein Bier für Liebhaber, die Abwechslung mögen

Grevensteiner Landbier Original vom Fass	0,30 l	2.50
	0,50 l	4.20

Spirituosen

Aus der Region

Kahler Asten Sauerländer Kräutern, Beeren und Wurzeln	35 % vol.	2 cl	2.50
Ganz alter Schneider	40 % vol.	2 cl	2.50

International

Asbach Uralt	38 % vol.	2 cl	2.50
Fernet	40 % vol.	2 cl	2.50
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	2.50
Malteser Aquavit	40 % vol.	2 cl	2.90
Linie Aquavit	41.5 % vol.	2 cl	2.90
Jubiläums Aquavit	42 % vol.	2 cl	2.90
Remy Martin VSOP	40 % vol.	2 cl	3.90

Unsere Besonderheiten

Alter Laux Waldhimbeere 40 % vol. 2 cl 2.90
Duftig, pikante Fruchtnote. Weich, langer Nachhall

Westfälischer Kräuter Schnaps 40 % vol. 2 cl 2.90

Besondere Likör Kreationen

Aronia Likör 18 % vol. 2 cl 2.90
Fruchtig-herbe Spezialität aus
vollreifen Aroniafrüchten (Apfelbeere)

Kirsch-Grappa 25 % vol. 2 cl 2.90
Typisches Edelkirscharoma mit einem Hauch Grappa

Walnuss Cognac 28 % vol. 2 cl 2.90
Delikate Noisette. Samtweich, vollmundig, harmonisch

Limoncello Likör naturtrüb 30 % vol. 2 cl 2.90
Feinfruchtig und erfrischend im Geschmack

HEISSE GETRÄNKE

Darboven Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2.50
Espresso Alfredo	2.50
Doppelter Espresso Alfredo	4.50
Cappuccino originale	3.50
Milchkaffee	3.80
Latte Macchiato	3.80

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich

Probieren Sie unsere Teespezialitäten aus dem Teehaus «Ronnefeldt»: Selected Tea Since 1823

Tasse Tee	2.20
Kännchen Tee	5.00