

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen und gemütlichen Aufenthalt.

*Hotel Gut Vorwald
Familie Döpp
Vorwald 1
57392 Schmallenberg
Tel.: 02975 96610*

*Unsere Küche ist mittags von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und abends von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr an folgenden Tagen geöffnet:
Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag.
Mittwochs und sonntags haben wir Ruhetag, wobei man auch an diesen Tagen gerne bei uns frühstücken kann.
Erforderlich ist eine Tischreservierung, damit jeder ein schönes Plätzchen zum Essen findet.*

*Bitte geben Sie uns kurz bei der Bestellung Bescheid, falls Sie Allergien haben oder an Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden.
Die Küche wird dies dann berücksichtigen, wobei eine hundertprozentige allergenfreie Zubereitung nicht immer gewährleistet ist.*

Für den Anfang...

*Als Aperitif empfehlen wir einen „Sarti“
(Wodka, aromatisiert mit Zitrusfrüchten),
aufgegossen mit*

- Winzersekt („Sarti Spritz“)

- Bitter Lemon („Sarti Lemon“) € 8,50

Tagessuppe € 5,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 7,50

*Spargelcrèmesuppe mit Einlage
vegetarisch* € 7,90

*Räucherlachsscheiben mit Honig-Senf-Dillsauce
und Salatgarnitur, dazu wahlweise...*

...1 Kartoffelrösti € 14,90

...1 Stange gebackener Bio-Spargel € 15,90

*Mit Honig-Nusskruste gratinierter Ziegenkäse
an Blattsalaten mit Himbeerdressing*

vegetarisch € 13,90

Für den kleinen Hunger

Vorwälder Krüstchen:

*Ein Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
und einem Spiegelei auf Toast
an einem gemischten Salat € 18,90*

Unser Gutshofteller:

*Eine kleine Portion Geschnetzeltes vom Schweinefilet
„Züricher Art“ mit Champignonrahmsauce im
Butterspätzlerand an einem gemischten Salat € 20,20*

*Gemischter Salat € 7,70
Großer gemischter Salat € 15,90*

Dazu reichen wir Ihnen gern:

*Gebratene Hähnchenbruststreifen € 8,50
Scheiben vom geräucherten Lachs € 9,50*

*Jeden Abend und zusätzlich jeden Samstag Mittag
gibt es unser großes und vielfältiges Salatbuffet,
so dass Sie sich Ihren Salatteller selbst
zusammenstellen können.*

*Dazu empfehlen wir einen 2023er 0,25 l Karaffe € 8,90
Rotling aus weißen und roten Trauben
Weingut Erich Mühl
Mosel
trocken*

Bitte beachten Sie, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen

Frischer Bärlauch aus heimischen Wäldern und frischer deutscher Bio-Stangenspargel

Omas Empfehlung

*3 Stangen Bio-Spargel auf Toast mit Knochenschinken
und Sauce Hollandaise* € 14,90

*Eine Portion Bio-Stangenspargel mit Salzkartoffeln,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*

vegetarisch € 22,90

...mit einem gemischten Schinkenteller € 27,90

...mit einem Schweineschnitzel € 27,90

*Crèmiges Spargelrisotto mit gebackenem Spargel,
gehobeltem Parmesan und geschmolzenen Kirschtomaten*

vegetarisch € 23,90

...mit einem auf der Haut gebratenen Zanderfilet € 32,90

*Spargel-Gröschtl: Kartoffelecken, Spargel, Lauch, Tomaten
und Erdnüsse in der Pfanne geschwenkt,
getoppt mit Bärlauch-Hummus*

vegan € 24,90

...mit Räucherlachsscheiben € 29,90

...mit einer kleinen Portion Schweinefiletstreifen € 29,90

Unsere Spargelportionen haben 250 g Rohgewicht

*Eine Portion Bio-Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter - zusätzlich zu einem
anderen Hauptgericht* € 13,50

*Dazu empfehlen wir einen 2022er 0,25 l Karaffe € 8,90
„Guntersblumer“ Weißer Burgunder
Weingut Krebs-Grode
Rheinhessen*

Bitte beachten Sie, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen

Frischer Bärlauch aus heimischen Wäldern und frischer deutscher Bio-Stangenspargel

*Spargel-Speck-Pfannekuchen mit 2 Stangen Bio-Spargel,
Speck, Zwiebeln und Bärlauchmayonnaise* € 18,90

*Vorwälder Klopse mit Spargelragout
und Schinken-Kartoffelstampf* € 22,90

*Ein hausgeräuchertes Forellenfilet auf Spargelragout,
dazu Röstkartoffeln* € 25,90

*Eine Portion Bio-Stangenspargel mit Kochschinken und Käse
gratiniert, dazu Rösti und Sauce Hollandaise* € 27,90

*Steak aus dem Schweinerücken unter einer Bärlauch-Senfkruste
aus Riffelmanns Senf, dazu Kartoffeldippers und eine Portion
Bio-Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter* € 31,50
klein € 25,50

Zu den Kartoffeldippers reichen wir eine kleine Portion Bärlauch-Mayo

*Tagliarini in Knoblauchrahm mit einer Portion frischem
Bio-Stangenspargel, dazu gebratene Hähnchenbrust
im Speckmantel und Sauce Hollandaise* € 32,90

F(r)isch aus unseren Forellenteichen!

*Fangfrische Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter
gebraten mit Salzkartoffeln, dazu grüner Salat* € 28,50

Unsere Spargelportionen haben 250 g Rohgewicht

*Eine Portion Bio-Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter - zusätzlich zu einem
anderen Hauptgericht* € 13,50

Bitte beachten Sie, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen

Unsere Klassiker

*Mit buntem Gemüse gefüllte Kartoffelroulade
auf süß-saurem Spitzkohl, dazu gebackene Fetäecken*
vegetarisch € 22,50

*Zwei Hausmacher Wildbratwürste an dunkler Wildjus,
dazu Spitzkohlgemüse und Röstkartoffeln* € 23,90
klein € 18,90

*Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites
und einem gemischten Salat, wahlweise mit...*

...Käse und Schinken überbacken an Zwiebeljus
...Champignonrahmsauce
...Pfefferrahmsauce
...Schmorzwiebeln € 24,20
klein € 19,50

*Sauerbraten „Rheinische Art“ aus der Rinderkeule
mit Kartoffelklößen und Rotkohl* € 28,20
klein € 23,90

*Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln
und ein gemischter Salat* € 29,90
klein € 24,90

*Rosa gebratenes Black-Angus-Rumpsteak mit Kartoffeldippers
und einem gemischten Salat, wahlweise mit...*

...Kräuterbutter
...Schmorzwiebeln € 36,20
...Pfefferrahmsauce **klein (180 g)** € 29,90

Zu den Kartoffeldippers reichen wir eine kleine Portion Bärlauch-Mayo

*Eine Portion Bio-Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter - zusätzlich zu einem
anderen Hauptgericht* € 13,50

Bitte beachten Sie, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen

Dessert und Eis

„Flying-Dessert-Buffer“ € 4,00

Verschiedene Köstlichkeiten im kleinen Weck-Gläschen serviert

Unser Servicepersonal zeigt Ihnen die tagesaktuelle Auswahl direkt am Tisch!

Kleiner Erdbeerbecher:

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne € 7,50

Fitnessbecher € 6,70

2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft

Eiskaffee oder Eisschokolade € 6,70

2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

Kinderüberraschung € 5,70

Gutshofbecher € 8,50

3 Kugeln Schokoladeneis, Sahne, Eierlikör

Schokoladenbecher € 8,50

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Schokosauce

Nussbecher € 8,50

2 Kugeln Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Nüsse

Kirschbecher € 9,50

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, heiße Kirschen

Fruchtbecher € 9,90

2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Früchte

Bananensplit € 9,90

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Bananenscheiben, Sahne, Schokosauce

Feines aus der Münsterländer Kornbrennerei Sasse

Lagerkorn – Das Münsterländer Unikat 2 cl € 3,90

Sehr weich, warm und elegant. Helle Aromen wie Vanille und weiße Schokolade, süß-milzige Stilistik, würzige Röstaromen

„What is Korn?“ – Cigar Special 2 cl € 5,20

Sieger in der Kategorie „Bester deutscher Whisky“, obwohl er ein Korn ist. Komplexe Aromastruktur, sanft-rauchiges Vanillearoma, cremig-sahniger Geschmack

Kakao mit Nuss – Likör mit Überraschungseffekt € 3,90

Likör im Stil der goldenen Zwanziger, Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau 2 cl

„Sechser“ – Eine wahre Kräuterfreude 2 cl € 3,90

Über 100 Jahre altes Grundrezept, intensives und vielschichtiges Aroma, mit echtem Jamaikarum veredelt

Oder lieber was aus Kempers Kornbrennerei in Olpe?

Kempers Nüsschen 2 cl € 3,50

Kempers Birnchen 2 cl € 3,50

Kempers Schoko-Chili 2 cl € 3,50

Kempers Feine Marille 2 cl € 3,50

...oder Sie probieren mal was ganz Besonderes:

Scheibel „Glücks-Kirsche“ 2 cl € 4,50

Kirschwasser aus Süß- und Sauerkirschen, über Gold destilliert in der Jahrhundert-Edition mit einer feinen Fruchtigkeit