

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.***

***Sonntags ist wie folgt geöffnet:
08:00 bis 10:30 Uhr Frühstücksbuffet
12:00 bis 17:30 Uhr Suppen, Schnittchen, Kuchen,
Waffeln, Eis, Getränke
17:30 bis 20:00 Uhr Abendessen a la carte***

Mittwochs haben wir Ruhetag, da haben wir nur zum Frühstück geöffnet, wie an den oben genannten Tagen auch von 08:00 bis 10:00 Uhr.

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“) € 9,00

Tagessuppe € 5,90

Pastinakencrèmesuppe mit Apfel-Kartoffelklößchen € 6,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 7,50

Gebackene Champignonköpfe gefüllt mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Fetakäse und Walnüssen an mariniertem Blattsalat

vegetarisch € 12,50

In Kräuteröl gebratener Ziegenkäse an in Honig-Senf-Dressing mariniertem Feldsalat, dazu Nüsse und Feigenchutney € 13,90

Räucherlachsscheiben einem Kartoffelrösti an Senf-Dill-Honig und Salatgarnitur € 14,90

Gemischter Salat € 7,70

Großer gemischter Salat € 15,90

Dazu reichen wir Ihnen gern:

Gebratene Hähnchenbruststreifen € 8,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 9,50

3 in Knoblauch-Kräuteröl gebratene Scampis € 11,90

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

Vegan und vegetarisch

Veganer Quinoa-Burger

Burgerbrötchen mit einem Quinoapatty, Süßkartoffelcrème, gebratenen Champignons, angemachter Rote Bete, Rucola und veganem Parmesan

vegan € 18,50

Dazu passt eine Portion Kartoffeldippers + € 3,90

Veganes Vorwälder Gröschtl

Drillinge, Champignons, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne geschwenkt, getoppt mit mediterranem Hummus

vegan € 18,90

...mit Filetspitzen vom Schwein € 25,50

Crémiges Waldpilzrisotto an geschwenktem Blattspinat, getoppt mit einem knusprigen Parmesanchip

vegetarisch € 20,50

F(r)isch aus unseren Forellenteichen!

Zwei hausgeräucherte Forellenfilets an Meerrettichsahne,

Röstkartoffeln und einem gemischten Salat € 26,90

...als kleine Portion mit einem Forellenfilet € 20,50

Fangfrische Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter

gebraten mit Salzkartoffeln, dazu grüner Salat € 28,50

Dazu empfehlen wir einen 2019er 0,25 l Karaffe € 9,50

Rotwein-Cuvée „Herz über Kopf“

Cuvée aus Spätburgunder und Merlot

Weingut Josef Ambs in Baden

trocken, weich und vollmundig

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

Unsere Klassiker

Vorwälder Krstchen

Ein Schnitzel aus dem Schweinerücken auf Toast, getoppt mit einem Spiegelei, dazu Champignonrahmsauce und Salatgarnitur € 18,90

Vorwälder Cheese-Burger

Burgerbrötchen belegt mit Blattsalat, Cheddar, Tomaten, eingelegten Gurken, Bacon, Schmorzwiebeln, Jalapenos und einer fruchtigen Knoblauchsauce...

...mit einem Rindfleischpatty € 19,50

...mit einer Hähnchenbrust im Cornflakesmantel € 18,50

Dazu passt eine Portion Kartoffeldippers mit Kräuterquark + € 3,90

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

...Käse und Schinken überbacken an Zwiebeljus

...fruchtiger Paprika-Tomatensauce

...Champignonrahmsauce

...Schmorzwiebeln € 24,20

klein € 19,50

Piccata von der Hähnchenbrust, gebraten in Parmesan-Ei-Hlle auf Tagliarini in fruchtiger Tomatensauce,

dazu ein gemischter Salat € 26,90

klein € 20,90

Dazu empfehlen wir einen 2023er Scheurebe 0,25 l Karaffe € 9,20

Weingut Peter Stolleis

Pfalz

trockener und feinfruchtiger Biowein

Bitte beachten Sie, dass wir fur jede Umbestellung € 1,50 berechnen

Unsere Klassiker

*Steak aus dem Schweinerücken mit Kartoffeldippers
und einem gemischten Salat, wahlweise mit...*

...einer Senf-Kräuterkruste auf Zwiebeljus

...Schmorzwiebeln

...Kräuterbutter

€ 28,50

klein € 23,50

Zu den Kartoffeldippers reichen wir eine kleine Portion Kräuterquark

*Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln*

und ein gemischter Salat

€ 29,90

klein € 24,90

*Sauerbraten „Rheinische Art“ aus der Rinderkeule,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße*

mit Butterschmelze

€ 29,50

klein € 23,90

*Zartes Gulasch aus der Hirschkeule im Butterspätzlerand,
dazu Apfelkompott und Preiselbeeren*

€ 29,90

klein € 23,90

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf glasiertem
Blattspinat, dazu Weißweinsauce*

und Süßkartoffelstampf

€ 31,50

Dazu empfehlen wir einen 2022er

0,25 l Karaffe

€ 9,20

Guntersblumer Weißer Burgunder

Weingut Krebs-Grode

Rheinhessen

trocken, passt immer

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

Dessert und Eis

„Flying-Dessert-Buffer“

*Verschiedene Köstlichkeiten im kleinen Weck-Gläschen serviert:
Unser Servicepersonal zeigt Ihnen die tagesaktuelle Auswahl
direkt am Tisch! € 4,00*

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 € 4,00
Sehr weich, warm und elegant. Helle Aromen wie Vanille und weiße Schokolade, süß-milzige Stilistik, würzige Röstaromen

„What is Korn?“ – Cigar Special 2 cl € 5,30
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 € 4,00
Likör im Stil der goldenen Zwanziger, Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau 2 cl

„Sechser“ – Eine wahre Kräuterfreude 2 cl € 4,00
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 € 3,60

Kempers Birnchen 2 cl € 3,60

Kempers Schoko-Chili 2 cl € 3,60

Kempers Feine Marille 2 cl € 3,60

...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

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit und einen schönen Tag!*

Familie Döpp und das Vorwald-Team

