

Mit Abstand sind wir alle stark

Lassen Sie uns weiterhin zusammenhalten

- 1) Besuchen Sie uns nur, wenn Sie sich auch wirklich gesund fühlen
- 2) Tragen Sie bitte auf dem Weg zum Tisch, zum WC und beim Verlassen Ihre Maske. Desinfektionsmittel stellen wir Ihnen u.a. am Eingang bereit
- 3) Bitte warten Sie am Eingang, bis wir Ihnen Ihren Tisch zeigen (Reservierung erbeten, um Wartezeiten zu minimieren T 02973 570)
- 4) Sie können sich die Speisekarte über einen Barcode am Tisch abrufen. Falls Sie eine „richtige“ Karte brauchen, einfach Bescheid geben.
- 5) Wir sind verpflichtet, Ihre Daten aufzunehmen. Dazu bekommen Sie einen Bogen, den Sie bitte ausfüllen. Alle Daten werden nach 4 Wochen vernichtet und nicht weiter verwendet.
- 6) Wir tragen Mundschutz, aber wir lächeln ganz bestimmt - versprochen! 😊

BASICS

SO SCHÜTZT MAN SICH



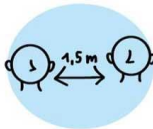
Hände waschen
und desinfizieren



In die Armbeuge
husten und niesen



Hände vom Gesicht
fern halten



Abstand halten



Menschenmassen
vermeiden

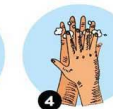


Auf Händeschütteln
verzichten

HÄNDE WASCHEN

20-30 Sekunden

STEP BY
STEP



1. Gründlich einseifen
2. Beim Einseifen über die Handflächen reiben
3. Auch die Handrücken gewissenhaft benetzen
4. Räume zwischen den Fingern reinigen
5. Der Daumen bekommt eine Sonderbehandlung
6. Handgelenke reinigen
7. Hände unter fließendem Wasser abspülen
8. Papiertuch nutzen um den Wasserhahn zu zudrehen



Liebe Genießer,

wir lieben unseren Beruf und unseren Gasthof! Erleben Sie, was wir unter herzlicher **Gastlichkeit** und Heimatküche verstehen und wie wir die Tradition unseres **seit 1536** bestehenden Hauses gekonnt mit der Moderne verbinden.



HeimatKüche

Bedeutet für uns: Wir respektieren die Jahreszeiten. Unser HeimatGlück bietet die Möglichkeit, mit tollen Produzenten aus unserer Umgebung unkompliziert zusammenzuarbeiten - und so das Sauerland auf Ihren Teller zu bringen.

Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche – keine Sterneküche und kein Standard!

Unsere Speisekarte ändert sich mehrmals im Jahr, um Ihnen immer die „aktuellsten“ Produkte aus Mutter Natur anbieten zu können.



„Gut – Sauber – Fair“: Mit diesem Kurzprogramm des **Slow Food Gründers** Carlo Petrini wollen wir uns für unsere Region daran beteiligen, dem Recht auf Genuss einen wichtigeren Stellenwert zu geben und dieses Recht mit der Verantwortung für die ökologische, regionale und kulturelle Vielfalt zu verbinden: Genuss und Verantwortung gehören zusammen!



ECARF - Lebensqualität trotz Allergien

Seit 2015 hat unser Landgasthof das ECARF Zertifikat und wir sind somit Teil der allergikerfreundlichen Region Schmallenberg und Eslohe.

Gern reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Allergiker-Karte und stehen Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung.



HeimatGlück für zu Hause

Unsere HeimatGlück Produkte und auch alle Gerichte aus der Speisekarte können Sie zum direkten Verzehr mit nach Hause nehmen.

Unser Eingemachtes versenden wir auch gern per Post, zum selber genießen oder verschenken.

Im hinteren Teil der Karte finden Sie unser aktuelles Angebot oder sprechen Sie uns einfach an.



Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Alexandra Weißenfels-Seemer und Julia Seemer mit unserem Team

P.S.: Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren keine Kreditarten in der Gastronomie.



Vorweg im Glas & auf dem Löffel

Zum Trinken

Glückslimo mit hausgemachten Sirups 0,25 | 3,00
Rosenblüte oder Minze

GlücksGIN-Tonic 6,90 **Julias absolute Empfehlung**
4cl Eversbusch Doppelwachholder mit Goldberg Tonic 0,2l

Biercocktail **Hugo Seemer** 5,00
Sekt, Holunderblütensirup
mit Grevensteiner Landbier

Seemer Spritz 5,00
Sekt, Brombeerlikör, Mineralwasser

Zum Essen

Wildkraftbrühe
mit Sauerland-Wachtelei-Nudeln, Fleischeinlage und Gartenkräutern 5,50

Richtig deftige Zwiebelsuppe mit Käsecrouton 6,60
ohne Käsecrouton ist die Suppe auch **vegan** zu genießen



Fruchtige Tomatensuppe
mit gerösteten Kernen und Kräuter-Sahne 6,60
ohne Sahne ist die Suppe auch **vegan** zu genießen



Dazu oder einfach nur so ...

Alexandras herzhaftes Knäcke 2,80 

dazu Dips & Co.

Linsen-Petersilienaufstrich **vegan** + 2,00

Fluffige GlücksKräuterbutter + 1,00

Apfel-Zwiebel-Schmalz + 1,50

Zwiebelmarmelade + 1,50

Apfelchutney + 1,50



Knusprige Reibekuchen

in der „großen“ Eisenpfanne gebraten
mit

Apfelmus und
Rübenkraut
8,00

Wenholthauer
Wildschinken,
Schwarzbrot
und Butter
11,80

Räucherlachs und
Kräuterschmand
11,80

dazu

ein leckerer **Beilagensalat** mit gerösteten Kernen

Wählen Sie zwischen
unserem würzigem Balsamicodressing **oder** dem erfrischenden Joghurtdressing
4,80

Alexandras Menü-Vorschlag

mit Wildkraftbrühe und leckerem Herrencereme,
gekocht aus Wenholthauer Bauernmilch + 6,-

Nachschlag 5 Stück Reibekuchen 6,-

Apfelmus extra 2,30

Eine Scheibe **Landbrot von der Bäckerei Franzes** 1,-

mit **hausgemachter Gartenkräuterbutter** + 1,-

oder mit **hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Schmalz** + 1,50

Merken Sie sich die Termine für 2020 vor

17.09. 22.10. 12.11.
von 11:30-14 Uhr und 17-20 Uhr

Sie möchten die Reibekuchen
zu Hause genießen?
Schauen Sie sich unser
to Go Angebot hier an
www.seemer.de/gastronomie



Unsere Heimatküche

wird gekocht von 12 – 14 Uhr und 18 – 20 Uhr, sonntags und feiertags von 12 – 19 Uhr

Superzarte **Rinderroulade**

mit Speck, Essiggurken, Thomas- Senf und Zwiebeln,
kräftiger Rotweinsauce, Kohlslaw
und Kartoffel-Kräuterstampf 18,50

Saftig paniertes Pfannenschnitzel aus dem Schweinerücken 8,90

Immer mit Fritten

+ Schmorzwiebeln und FröndenBergkäse gratiniert 12,40
+ gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahm 13,40

Passt zu Ihrem Hauptgang:

Ein sommerlicher
Beilagensalat
mit gerösteten Kernen

Wählen Sie dazu:
unser leckeres Balsamicodressing
oder
unser erfrischendes Joghurdressing
4,80

Unser HeimatSalat

BUNTER GEMISCHTER HEIMATSALAT IM GLAS mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern
dazu Balsamico- oder Joghurt Dressing – zum Selber schütteln 8,00

+ Hähnchenbrustfilet im Speckmantel 14,00

+ gebratene Pfifferlinge mit roten Zwiebeln und Schnittlauch (**vegan** mit Balsamicodressing) 14,00

+ Ziegenkäse mit HeimatGlückhonig glasiert und Apfelchutney 14,00



Dazu oder einfach nur so ...

Alexandras herzhaftes Knäcke 2,80

dazu Dips & Co.

Linsen-Petersilienaufstrich **vegan** + 2,00

Fluffige GlücksKräuterbutter + 1,00

Apfel-Zwiebel-Schmalz + 1,50

Zwiebelmarmelade + 1,50

Apfelchutney + 1,50



Süßes Glück

Herrencreme – gekocht aus Wenholthäuser Bio-Milch, mit ner ordentlichen Portion Rum und dicken Schokostücken 4,-

Hausgemachte süß-saure Rote Grütze **mit unseren Johannis- und Himbeeren** 4,00
+ je Kugel **Eis** 1,20 bzw. 1,60
+ **Schlagsahne** 0,50

KNUSPRIGE LANDWAFFEL mit Puderzucker 2,70

- + **hausgemachte rote Grütze** + 2,50
- + **Schlagsahne** + 0,50
- + **Vanilleeis** + 1,20
- + **heiße Sauerkirschen** + 1,80
- + **Verpoorten Eierlikör im Waffelbecher** + 2,50

Genießen Sie dazu
eine **Kaffee-Spezialität** und
einen **Hochprozentigen**.

Unsere tagesaktuelle Kuchenempfehlung - wir beraten Sie gern!

... **UND NATÜRLICH EIS!** Stell dir deinen Becher zusammen

Vanille, Schokolade, Stracciatella(je Kugel 1,20)

Himbeersorbet  , Walnuss, (je Kugel 1,60)

Eiskaffee oder Eisschokolade 4,30



HeimatGlück to Go

Von Donnerstag bis Sonntag können Sie unser HeimatGlück auch heiß nach Hause holen – alle Speisen der à la carte Karte ab sofort möglich!

Folgende Speisen sind vakuumiert bzw. sous-vide gegart, mit Anleitung, mind. 5 Tage haltbar, so Sie auch für mehrere Tage bestellen können 😊

Hauptspeisen (ohne Beilagen)

Zwei handgedrehte **Rinderrouladen** (Stück ca. 200g) in leckerer Hausfrauen-Soße 10,00

Rumpsteak 200g (sous-vide gegart) mit hausgemachter Kräuterbutter 7,20

Schweinemedallions 180g (sous-vide gegart) mit hausgemachter Kräuterbutter 6,00

Abholung nach Vereinbarung - immer auf Bestellung - solange der Vorrat reicht 😊

Telefonisch 02973 570 | **Per E-Mail** post@seemer.de



Hier geht's ans Eingemachte

Nach Vereinbarung abzuholen oder per Post

Suppen im Glas 720 ml 8,50

Wildkraftbrühe

superlecker mit Landeierflocken

Würzige Zwiebelsuppe



Alexandras Tipp → geröstetes Weißbrot mit Käse gratiniert schmeckt super dazu

Fruchtige Tomatensuppe



Alexandras Tipp → Geht super auch als Tomatensoße zu Ihren Nudeln ☺

Lecker aufs Brot von Franzes

Edis Apfel-Zwiebel-Schmalz 200g 4,00

super auf geröstetem Brot

Biergelee 230ml 3,80

köstlich zu kräftigem Käse

Apfelchutney 230ml 5,00

lecker zu Gegrilltem und Käse

Alexandras Limosirup

→ super erfrischend mit Eiswürfeln

Kräutersirup 0,5ltr. 5,50

Mit Rosmarin und Thymian – herb/süß

Minzsirup 0,25ltr. 3,80

Ganz viel Gartenminze und etwas Zitrone - erfrischend

Rosenblütensirup 0,25ltr. 3,80

Handgepflückte Duftrosen geben eine tolle Farbe!

Das sollte man immer im Haus haben

Schwerter Senf im Steinguttopf

(Sorten: Adrian, Honig, Bier) je 7,50

Riffelmanns Senf Roter Grillkönig je Glas 7,50

Alexandras Salat-Dressing 250ml 4,-

Joghurt oder Balsamico

Pasta-Soßen

Die legendäre Wildbolo 720 ml 9,00

Grünes GlücksPesto 225 ml 7,00

der leckere Nachfolger vom Bärlauchpesto mit viel Liebe, unseren Gartenkräutern, Walnüssen und FröndenBergKäse

Hausgemachte Konfitüren

Erdbeere 4,80

Pflaumenmus 6,00 – von Edi gekocht!

Beeren-Fruchtaufstrich 5,00

Rotes Johannisbeergelee 5,50

Versüße dein Leben

Zucker in den Sorten: Je Glas 3,50

Minze – super zu Beeren

Da muss noch Salz dran -

Kräutersalze Je Glas 4,-

Sorten: Salbei, Rosmarin, Basilikum

Wir versenden gern auch alles per Post - (zzgl. Versandkosten – je nach Gewicht)