

Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Kromberg

Wir freuen uns, dass Sie unser Restaurant besuchen und werden alles tun, um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm und entspannt wie möglich zu gestalten.

Wir möchten Sie, so weit es möglich ist, mit Top Produkten aus der Region zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis begeistern.

Diese Produkte werden mal klassisch oder mal neu interpretiert zubereitet, aber stets mit Liebe zum Handwerk und zum Produkt.

Kochen muss in erster Linie Spaß machen, dann wird auch das Ergebnis gut.

Wir lassen uns gerne inspirieren; sind ständig auf der Suche nach tollen Produkten, welche wir in unsere Gerichte einbauen können.

Hier versuchen wir regionale und heimische Produzenten mit einzubeziehen und bemühen uns den in Deutschland produzierten Produkten den Vorzug zu geben.

So stammen unser Rind- und Schweinefleisch aus Westfalen, unser Wild aus der Eifel, das Geflügel aus Detmold und der Spargel vom Niederrhein.

Ein gutes Essen basiert auf guten Produkten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Markus Kärst
und das Hotel Restaurant Kromberg Team

Der Essig als Aperitif oder Digestif

Die raffinierte Art ein kulinarisches Essen zu beginnen, zu untermauern und zu vollenden.
Ein unvergessliches Erlebnis für Zunge und Gaumen. Als Aperitif regt Essig den Appetit an,
sensibilisiert die Geschmacksnerven und neutralisiert den Gaumen für das bevorstehende Mahl.
Als Zwischengericht wirkt er stimulierend für den Magen. Als Digestif wirkt er dem Völlegefühl entgegen
und unterstreicht die leichte Verdaulichkeit des Essens.

Erdbeer-Balsam Essig

Passionsfrucht-Balsam Essig

2cl

Sanddorn-Balsam Essig

Feigen-Balsam Essig

2,75 €

Aperitif

Regional:

Johannisbeer Sekt

10cl

4,50 €

Hausgemachter Johannisbeerlikör / Riesling Sekt

Schlehen Sekt

10cl

4,50 €

Hausgemachter Holundersirup / Riesling Sekt

Alkoholfreier Secco auf Eis

20cl

4,50 €

Prickelnd süßer Trinkspaß mit Rosenblüten, Zitrusfrucht & leichter Muskatwürze

Rhabarber Secco auf Eis

20cl

6,00 €

Purer Rhabarbergeschmack. Prickelnder Genuss

Trends

Lillet

20cl

6,00 €

Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry

Aperol Maracuja

20cl

6,00 €

Prosecco / Aperol / Soda / Maracujanektar

Hugo

20cl

6,00 €

Prosecco / Holunderblütensirup / Soda

Regionale & Mediterrane Tapas

„Krombergs kleine Mini-Vorspeisen“

Tatar vom hausgebeizten gravad Lachs

Kartoffelröstis / Honig-Dill-Senf Sauce / Sprossen

3,50 €

„Krombergs kleine Currywurst“

Kartoffelstäbchen / Curry

3,10 €

Lachs Lolly

Hausgebeizter Lachs / Spinatcrêpe / Honig-Dill-Senf Sauce

3,10 €

Himmel & Erd im Knuspermantel

Blutwurst / Kartoffelpüree / Rübenkrautdip

3,50 €

Gratinierter Ziegenkäse

Honig / Pinienkerne / Rauke

3,90 €

Hähnchenspieß Sweet-Chili

Hausgemachtes Chutney

3,90 €

Mini Strammer Max

Bauernbrot / Serranoschinken / Wachtelspiegelei

3,90 €

Garnelen in der Kartoffelnudel

Hausgemachtes Chutney

3,90 €

„Krombergs Lachs“

Die Spezialität des Hauses

„Krombergs Stremelchen“

Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen / Honig-Dill-Senf Sauce / Blattsalate

als Vorspeise 11,90 €

als Hauptgang 17,90 €

„Krombergs Oller Lachs“

Nach einem über 100-jährigen Hausrezept gebeizter graved Lachs /
Bergische Reibekuchen / Honig-Dill-Senf Sauce

als Vorspeise 12,90 €

als Hauptgang 18,90 €

„Krombergs Lachserlebnis“ – Die Lachsmischung der besonderen Art

Hausgebeizter graved Lachs / hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs /
Stremellachs / Lachs Lolli / Honig-Dill-Senf Sauce / Baguette / Butter

als Vorspeise 13,50 €

als Hauptgang 20,90 €

„Krombergs warmer Liebling“

Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen / Blattspinat /
Krustentiersauce / Schupfnudeln

20,90 €

Noch nicht genug Lachs? Gerne können Sie sich unsere Lachsspezialitäten mitnehmen und zu Hause weiter genießen. Vielleicht noch ein bisschen Honig-Dill-Senf Sauce dazu?
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.

Vorspeisen & Salate

Kleine Brotauswahl 4,50 €
Aioli / Meersalz / Olivenöl

Gratinierter Ziegenkäse 10,50 €
Kräuter-Nuss Kruste / Chutney / Sprossen

Duett vom Westfälischen Rinderfilet 13,90 €
Carpaccio / Tatar / Kräuterpeso / Rauke / Kirschtomaten / Parmesan

Thunfisch Poke Bowl - Der Foodtrend 2018 15,00 €
Bestes Thunfischfilet / Quinoa / Limette / Sesam / Soja / Lauchzwiebeln /
Wakame Algen / Ananas / geröstete Cashewkerne

Mediterraner Vorspeisenteller

Tomate / Mozzarella / Anti Pasti / Ziegenkäse / Serranoschinken /
hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs / Chorizzo / Baguette / Aioli

als Vorspeise: 11,90 €

als Hauptgang: 16,90 €

Bunter Salatteller

Fetakäse / Hähnchenbruststreifen

als Vorspeise: 9,90 €

als Hauptgang: 13,90 €

Aus dem Suppentopf

Fruchtiges Tomatensüppchen 6,90 €
Milchschaum / Bruschetta

Kartoffel-Bärlauch Süppchen 6,90 €
Milchschaum / Graved Lachs oder Mettwurst

Vegan & Vegetarisch

Hausgemachte Ziegenkäse Ravioli 14,90 €
Blattspinat / Kirschtomaten / Walnüsse / Kräutersauce

Hausgemachte Vegane Spinat Ravioli 14,90 €
Tomatensugo / Kirschtomaten / Cashewkerne / Ruccola

Hausgemachte Bärlauch Gnocchis 14,90 €
Grillgemüse / Parmesan

F(r)isch Verliebt!

Lachsfilet "Ceasar Style" 21,90 €
Kräuter-Senf Kruste / geschmorter Romana Salat / Kartoffelcroutons / Parmesan

Knuspriges Zanderfilet 21,90 €
Reibekuchenkruste / Blattspinat / Dijon-Senf Sauce

Filet vom Bretonischen Seeteufelfilet 26,90 €
Pestosauce / Grillgemüse / Schupfnudeln

Streetfood im Restaurant

Veganer Burger 13,50 €
Orientalischer Falafel-Kichererbsen Bratling / Mangodip / Grillgemüse / Salat
Dicke Pommes

Chili Cheese Burger 14,90 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Bacon / Jalapenos / Käse / Blattsalate
Tomate / Dicke Pommes

Mediterraner Burger 14,90 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Serranoschinken / Tomate / Mozzarella
Ruccola / Pesto Aioli / Dicke Pommes

Surf & Turf Burger 21,50 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Riesengarnele / Tomate / Blattsalate
Ruccola / Pesto Aioli / Dicke Pommes

Verrückt nach Steaks & anderen Leckereien

Cordon Bleu Serranoschinken / Fetakäse / Kartoffelstäbchen / Salat	15,90 €
Schweinerückensteak „Bergisch“ Speck / Spiegelei / Bratkartoffeln / Salat	13,90 €
„Kottenschnitzel“ Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebel / Käse / Speckbohnen / Bratkartoffeln	16,50 €
Filet vom Bergischen Landschwein Waldpilze in Rahm / Spätzle / Salat / Kräuter	20,50 €
Lammhacksteaks Pilze / Bohnen / Kartoffelcroutons / gebackenen Fetakäse / Rosmarinjus	18,90 €
Grillteller nach Art des Hauses Rind / Schwein / Hähnchen / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter	18,90 €
Sanft geschmorte Ochsenbacke Soja-Honig Reduktion / Allerlei von der Erbse	18,90 €
Rumpsteak unter Kräuter-Senf Kruste Pilze / Bohnen / Speck / Kartoffelcroutons	24,90 €
Surf & Turf 2018 Rumpsteak / Riesengarnele / Blattspinat / Schupfnudeln	29,50 €

montags

Iss von hier
Bergische Küche
neu interpretiert
3 Gänge Menü
25,00 €

dienstags

Kennenlernmenü
3 Gang Menü
mit kleiner Weinreise
ab 2 Personen
33,00 € pro Person

mittwochs

3x3 Mini Menü
3 Vorspeisen
3 Hauptgänge
3 Desserts
27,90 €

donnerstags

Ein Fall für Zwei
4 Gang
Gourmet Menü
für 2 Personen
69,00 €

Köstliche Desserts

Krombergs Baileys-Mascarpone Creme 6,90 €
Erdbeer-Rhabarber Kompott

Cheesecake Törtchen 8,90 €
Himbeer Espuma/ Gewürzbeeren/ Schokoladen Crumble

Krombergs Clubsandwich 8,90 €
Weiße Schokolade/ Himbeere/ Pistazienbiscuit/ Beeren/ Crumble

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen 8,90 €
Vanilleeis/ Obst

Dessertteller Kromberg 9,90 €
auf der Etage serviert/ Törtchen/ Obst/ Schokolade/ Frucht/ Creme/ Eis

Gemischter Käseteller

Kürbischutney/ Bio Feigensenf/ Brot/ Butter

Mit Spezialitäten von regionalen und internationalen Käsehöfen.

klein	5,50 €
mittel	8,90 €
groß	12,00 €

Kugel Eis oder Sorbet

Yuzu-Limettensorbet, Geesters Holunderstrauch Sorbet, Glühweinsorbet

Erdbeer Eis, Vanille Eis, Bratapfel Eis, Brownie Eis, Karamell Eis

Strawberry Cheesecake Eis, Cookies Eis, Triple Chocolate Eis 1 Kugel 2,00 €

Tamarinden Eis mit Maracuja 2 Kugel 3,80 €

3 Kugel 5,50 €

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen

Schokoladen Rotwein 0,10 l 2,50 €

Asbach 125 Jahre - Eine echte Rarität 0,02 l 10,50 €

Zur Auskunft über Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Lieferantenreise

Liebe Gäste!

Im Folgenden möchten wir Sie über unsere Lieferanten und die Herkunft unserer Produkte besser informieren. Wir beziehen unsere Produkte von ausgesuchten Firmen, um Ihnen frische und qualitativ hochwertige Speisen auf den Teller zu bringen.

Fisch:

Frischfischabteilung der Metro, Schwelm
Transgourmet Frischfischzentrum, Bremerhaven

Obst, Gemüse, Salate, Exotische Früchte:

Transgourmet Köln
Metro, Schwelm
Eurofood Gemüsehandel, Remscheid

Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurst:

Metzgerei Nolzen, Remscheid-Lüttringhausen
Delta Fleisch, Hamburg

Geflügel & Kaninchen, Eier:

Geflügelhof Hermann Kempe, Remscheid Bergisch-Born

Wild:

Von Jägern aus der Eifel

Milchprodukte:

Metro, Schwelm

Grundnahrungsmittel & Konserven:

Metro, Schwelm

Brot & Kuchen:

Bäckerei Beckmann, Remscheid-Lüttringhausen
Cafe Kerkhoff, Remscheid-Lüttringhausen

Gewürze:

Ingo Holland, Klingenberg

Kromberg

Restaurant | Hotel | Catering

Eine Kombination aus Zeitgeist, Familientradition & Leidenschaft

Das Hotel Restaurant Kromberg ist einer der ältesten gastronomischen Betriebe in Remscheid und seit 1891 in Familienbesitz. Heute befindet sich das Unternehmen in der 5. Generation. Aus der typisch bergischen Eckkneipe wurde im Laufe der Jahre ein 3 Sterne Hotel, mit 17 Zimmern und einem der bekanntesten Restaurants in Remscheid.

Mittlerweile gehört zum Hotel-Restaurant noch ein großer Party- & Cateringservice, eine Szenegastronomie mit Café, sowie ein Imbiss.

Zurzeit beschäftigt unser Unternehmen 25 Mitarbeiter und bildet die Berufe Koch und Hotelfachfrau aus.

Hausgebeizter graved Lachs, Bergische Tapas
Kottenschnitzel oder Seeteufelfilet auf Trüffelrisotto in unserem Restaurant
Krombergs Currywurst in unserem Imbiss
Ein frisch gezapftes Bier an unserer Bar
Ausgesuchte Weine im à la Carte Bereich
Ein erfrischender Cocktail auf unserer Terrasse
Hausgemachter Kuchen in unserem Café
Zum Abschluss einen leckeren Essig oder einen edlen Digestif

Entspannen in unseren komfortablen Zimmern
Ein köstliches Frühstück zum Tagesstart
Kochkurse zum Entdecken
Küchenpartys für die Unterhaltung
Cocktailkurse zum Schlürfen
Mobile Erlebnisräucherei für Großveranstaltungen
Krombergs Außer Haus Erlebnis – Partyservice & Catering für jede Gelegenheit

all das – und noch vieles mehr – ist das
Hotel Restaurant Kromberg