

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

Marillen-Rosen-Balsam Essig

2cl

Waldhimbeer Aperitif Essig

Feigen-Balsam Essig

Sanddorn-Balsam Essig

2,75 €

Aperitif

Regional:

Johannisbeer Sekt

10cl

4,50 €

Hausgemachter Johannisbeerlikör / Riesling Sekt

Holunder Sekt

10cl

4,50 €

Hausgemachter Holundersirup / Riesling Sekt

Rhabarber Secco auf Eis

20cl

6,00 €

Purer Rhabarbergeschmack. Prickelnder Genuss

Alkoholfreier Secco auf Eis

20cl

6,00 €

Prickelnd süßer Trinkspaß mit Rosenblüten, Zitrusfrucht & leichter Muskatwürze

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 graved Lachs

Kartoffelröstis / Honig-Dill-Senf Sauce / Sprossen

3,50 €

„Krombergs kleine Currywurst“

Kartoffelstäbchen / Curry

3,10 €

Lachs Lolli

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 16,90 €

„Krombergs Oller Lachs“

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

als Vorspeise 11,90 €

als Hauptgang 17,90 €

„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 12,90 €

als Hauptgang 19,90 €

„Krombergs warmer Liebling“

Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen / Blattspinat /
Krustentiersauce / Schupfnudeln

19,90 €

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 4,20 €

Aioli / Meersalz / Olivenöl

Marinierter Ruccolasalat 10,50 €

Spargel / Erdbeeren / Ziegenkäse / Sprossen

Gratinierter Ziegenkäse 10,50 €

Pinienkern-Bärlauch Kruste / grüner Spargelsalat

Riesengarnele im Tempura-Knusper Mantel gebacken 11,50 €

Wakame Algen Salat / Cajun Spice

Mediterraner Vorspeisenteller

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

als Vorspeise: 11,50 €

als Hauptgang: 15,90 €

Bunter Salatteller

Fetakäse / Hähnchenbruststreifen

als Vorspeise: 9,50 €

als Hauptgang: 12,90 €

Bunter Salatteller

Garnele / Knoblauch / Chili / Sprossen

als Vorspeise: 11,90 €

als Hauptgang: 15,90 €

Aus dem Suppentopf

Cappuccino von Curry & Zitronengras (auch Vegan möglich) 6,90 €

Marinierter Hähnchenspieß / Kokos / Milchschaum

Bergisches Kartoffel-Bärlauch Süsschen 6,90 €

Lachsstreifen / Kräuter

Vegan & Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch Gnocchis 13,90 €
Grillgemüse / Parmesansahne / Ruccola

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

Vegane Tagliatelle 14,90 €
Curry / Zitronengras / Kokos / Blattspinat / Spargel / Cashewkerne / Tomate

Streetfood im Restaurant

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

Chorizzo Burger 14,90 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Chorizzo / Manchegokäse / Blattsalate
Tomate / Dicke Pommes

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

Surf & Turf Burger 23,50 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Wildgarnele / Rote Zwiebeln / Käse / Parmesandip
Tomate / Trüffel-Parmesan Pommes

F(r)isch Verliebt!

Knuspriges Zanderfilet 20,90 €
Reibekuchenkruste / Blattspinat / Dijon-Senf Sauce

Krombergs Fischvariation 20,90 €
Fischfilets / Garnelen / Kräuterrisotto / Zuckerschoten / Hummersauce

Marinierte Rotgarnelen 22,90 €
Zitronen Linguine / Grüner Spargel

Verrückt nach Steaks & anderen Leckereien

Schweinerückensteak „Bergisch“ 13,90 €
Speck / Spiegelei / Bratkartoffeln / Salat

„Kottenschnitzel“ 15,50 €
Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebel / Käse / Speckbohnen / Bratkartoffeln

Cordon Bleu 15,90 €
Serranoschinken / Fetakäse / Kartoffelstäbchen / Salat

Sanft geschmorte Ochsenbacke 18,90 €
Soja-Honig Reduktion / Erbsenpüree / Erbsengemüse

Grillteller nach Art des Hauses 18,90 €
Rind / Schwein / Hähnchen / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter

Filet vom Lippstädter Strohschwein 20,50 €
Waldpilze in Rahm / Spätzle / Salat / Kräuter

Hüfte vom Eifeler Lamm 20,50 €
Thymianjus / Grillgemüse / Bärlauch Gnocchis

Rumpsteak unter Kräuter-Senf Kruste 24,90 €
Pilze / Bohnen / Speck / Kartoffelcroutons

Dry Aged Filet vom Westfälischen Rind 38,50 €
Gewürzbohnen / Waldpilztarte

Dieses Rinderfilet vom Westfälischen Rind wurde 2 Wochen am Knochen trocken gereift und ist dadurch viel zarter und hat einen intensiveren vollmundigen Fleischgeschmack als Vakuum gereiftes Fleisch.

Anschließend würde es mit Kräutern umwickelt und weitere 10 Tage im Dry Ager hängen gelassen. Purer Edel Fleischgenuss. Dieses Premium Rinderfilet wird exklusiv von der Metzgerei Nolzen für uns veredelt

Spargel – das königliche Gemüse

Spargel Latte Macchiato 6,90 €
Spargelsuppe / Spargel / Bärlauchpesto / Milchschaum

Spargelcremesuppe 7,50 €
Knusperpraline vom hausgeräucherten Stremellachs / Milchschaum / Spargel

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln
16,95 €

wahlweise dazu:

mit Tomate & Mozzarella überbacken	2,90 €
kleines Schweineschnitzel	6,00 €
Schinkenauswahl	7,50 €
hausgebeizter graved Lachs	8,50 €
kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter	12,50 €
120g Dry Aged Rinderfilet	17,50 €

Spargel Burger 16,90 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Buntes Spargelgemüse / Parmesan / Tomaten / Salat
Sauce Hollandaise / Dicke Pommes

Filet vom Westfälischen Landschwein 22,90 €
Mediterranes Spargelragout / Meersalz-Kartoffeln

Filet von der Bergischen Lachsforelle 19,90 €
Spargel Risotto / Spargel Tempura

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 7,90 €
Himbeer Espuma/ Gewürzbeeren/ Schokoladen Crumble

Rhabarber Tarte 7,90 €
Baiserhaube/ Vanilleeis/ Erdbeer-Rhabarber Kompott

Krombergs Clubsandwich 7,90 €
Weiße Schokolade/ Himbeere/ Pistazienbiscuit/ Beeren/ Crumble

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen 7,90 €
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, Triple Chocolate, Himbeer-Paprika Sorbet
Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Brownie Eiscreme,
Weiße Schokolade Maracuja, Geister Holunderstrauch

1 Kugel	2,00 €
2 Kugel	3,80 €
3 Kugel	5,50 €

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen leckeren Schokoladen-Rotwein.

0,10l

2,50 €

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