

# 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 €

Walnußkruste / Kürbischutney / Sprossen

Carpaccio vom Westfälischen Rinderfilet 13,50 €

Kräuterpeso / Rauke / Kirschtomaten / Parmesan

3 Gebackene Rotgarnelen 12,50 €

Tempura Teig / Wakame Algen Salat / Cajun Spice

### 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

Waldpilz Cappuccino 6,50 €

Croûtons / Milchschaum / Bitterschokolade

Fruchtiges Tomatensüppchen 6,90 €

Milchschaum / Bruschetta

Süppchen vom heimischen Bio Kürbis (auch Vegan möglich) 7,50 €

Steirisches Kürbiskernöl / Milchschaum / Hähnchenspieß

Schaumsuppe von der Pastinake 7,50 €

Lachs Tempura

## Vegan & Vegetarisch

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

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

Hausgemachte Trüffel Gnocchis 15,90 €  
Grillgemüse / Parmesan

## F(r)isch Verliebt!

Doradenfilet 20,90 €  
Wirsing / Chorizzo / Kartoffelwürfel

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

Filet vom Bretonischen Seeteufelfilet 26,90 €  
Kräuter-Senf Kruste / Dicke Bohnen / Thymian / geröstete Kartoffeln / Bacon

## 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 21,50 €  
Bestes Deutsches Rindfleisch / Riesengarnele / Tomate / Blattsalate  
Ruccola / Pesto Aioli / Dicke Pommes

# Verrückt nach Steaks & anderen Leckereien

## Geflügel aus Westfalen & Frankreich

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

Barbarie Entenbrust 21,90 €  
Amarena Kirsch Sauce / Waldpilz-Risotto / Brokkoli

## Westfälisches Landschwein

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

„Kottenschnitzel“ 16,50 €  
Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebel / Käse / Speckbohnen / Bratkartoffeln

Filet vom Bergischen Landschwein 20,50 €  
Waldpilze in Rahm / Spätzle / Salat / Kräuter

## Wild von unseren Jägern aus der Eifel

Geschnetzeltes vom heimischen Wild 20,50 €  
Hirsch / Reh / Wildschwein / Kirsch-Mandel Sauce / Spätzle / Salat

Rücken vom Eifeler Hirsch 26,90 €  
Maronienkruste / Amarena Kirsch Sauce / Kartoffel-Sellerie Püree / Pilze

## Von Allem etwas

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

## Westfälisches Premium Rind

Fleisch vom deutschen Färsen Charolaise Rind

<b>Omas Sauerbraten</b> Apfelrotkohl / Klöße	16,50 €
<b>Sanft geschmorte Ochsenbacke</b> Soja-Honig Reduktion / Kartoffel-Sellerie Püree	18,90 €
<b>Rumpsteak unter Kräuter-Senf Kruste</b> Pilze / Bohnen / Speck / Kartoffelcroutons	24,90 €
<b>Surf &amp; Turf 2018</b> Rumpsteak / Riesengarnele / Jakobsmuschel / Blattspinat / Schupfnudeln	29,50 €
<b>Filet vom Premium Rind</b> Pfeffersauce / Cajun Gewürzbohnen / Rosmarinkartoffeln	30,50 €
<b>Surf &amp; Turf Deluxe</b> Rindfilet / Riesengarnele / Jakobsmuschel / zweierlei Blumenkohl	35,50 €

### 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 €  
Glühweinpflaumen

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

Kaiserschmarrn 8,90 €  
Rosinen / Mandeln / Bratapfeleis

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen 8,90 €  
Vanilleeis / Obst

Heiß und Kalt - das "Aha Erlebnis" am Tisch vollendet 10,90 €  
Schokoladenbrownie / Kaffee Parfait / Vanillesauce / Heiße Schokoladensauce  
Gewürzbeeren / Schokoladen Crumble / am Tisch vollendet

### 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, Geeisters 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