

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 angenehmen 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

Aperitif

Regional:

Johannisbeer Secco Hausgemachter Johannisbeerlikör / Scavi & Ray Prosecco	10cl	4,90 €
Waldmeister Secco Hausgemachter Waldmeistersirup / Scavi & Ray Prosecco	10cl	4,90 €
Alkoholfreie Beeren Bowle Beeren / Minze / alkoholfreier Sekt / Mineralwasser	20cl	7,50 €
Rhabarber Secco auf Eis Rhabarbernektar / Prosecco / Minze	20cl	7,50 €
Apfel Secco Apfelsaft / Prosecco / Mineralwasser / Minze / Holunderblütensirup	20cl	7,50 €

Trends

Lillet Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Beeren / Minze	20cl	7,50 €
Aperol Maracuja Scavi & Ray Prosecco /Aperol / Soda / Maracujanektar	20cl	7,90 €
Black Hugo Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Cassis	20cl	7,90 €
Fruchtiger Lemon Gin Tonic Bombay Gin / Zitrone / Lillet Blanc / Minze / Tonic Water	20cl	7,90 €

Klassik

Aperol Spritz Scavi & Ray Prosecco /Aperol / Soda	20cl	7,50 €
Hugo Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda	20cl	7,50 €

Regionale & Mediterrane Tapas

„Krombergs kleine Mini-Vorspeisen“

Gratinierter Ziegenkäse

Honig / Nüsse / Rauke

5,70 €

Tatar vom hausgebeizten Graved Lachs

Kartoffelrösti / Honig-Dill-Senf Sauce / Sprossen

6,90 €

Hähnchenspieß Sweet-Chili

Hausgemachtes Chutney

6,50 €

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Westfälischen Rinderfilet

Pesto / Parmesan / Cashewkerne / Rucola

18,00 €

Marinierte Riesengarnelen

Fregola Sarda (Sardisches Nudel Risotto) / Trüffelpesto / confierte Kirschtomaten

19,00 €

Mediterrane Köstlichkeiten im Setzkasten serviert

Tomate / Mozzarella / Anti Pasti / Ziegenkäse / Serranoschinken / Olivenöl / Hähnchenspieß
hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs / Chorizo / Baguette / Aioli

als Vorspeise: 18,90 €

als Hauptgang: 29,90 €

„Krombergs Oller Lachs“

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

als Vorspeise 18,90 €

als Hauptgang 29,90 €

Süppchen vom Niederrhein Spargel

Spargel / Kräutern / Milchschaum

10,50 €

Curry-Zitronengras Suppe (auch Vegan möglich)

Ingwer / Kokosmilch / gebackene Garnele

10,50 €

Hauptgerichte

Marinierte Riesengarnelen Buntes Spargelcurry / Rosmarin-Drillinge / Panko Crunch	35,90 €
Skreifilet unter Bärlauchkruste Zuckerschoten / Tomaten / Fregola Sarda (Sardisches Nudel Risotto)	33,90 €
Schnitzel vom Lippstädter Strohschwein Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Spiegelei von Bauer Kempe/ knackiger Salat	21,90 €
Trüffelschnitzel Schweineschnitzel / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Dicke Fritten / knackiger Salat	28,90 €
Spargel Schnitzel Schweineschnitzel / frischer Spargel / Sauce Hollandaise / Drillingen	35,90 €
Butterzarte geschmorte Ochsenbäckchen Honig-Soja Sauce / Kartoffelpüree / glasierte Zuckerschoten	32,90 €
Rumpsteak vom Westfälischen Rind BBQ Hollandaise / Speckbohnen / Bratkartoffeln	36,50 €
Gegrillte Lammkoteletts Kräuter-Knoblauch Jus / buntes Bohnengemüse / Rosmarin-Drillinge	32,90 €
Hausgemachte Bärlauch Gnocchi Grillgemüse / Parmesan / Oliven-Panko Crunch	19,90 €
Chili Cheese Burger Bestes deutsches Rindfleisch/ Bacon / Jalapeños / Käse / Blattsalate / Tomate / Dicke Pommes	21,90 €
Veganer Burger Gemüse-Hafer Patty / Mango Dip / Gegrillte Paprika / Salat / Dicke Pommes	19,90 €
Frühlings Bowl Bärlauch CousCous / Wildkräutersalate / Mango / Kimchi / Avocado / gebackener Spargel	19,50 €

Desserts

Schokoladenkuchen „Dubai Style“ Pistazienfüllung / marinierte Beeren / Vanilleeis	12,90 €
Baileys Mascarpone Creme Erdbeer-Rhabarber Ragout / Crumble / Yogurette Eis	12,90 €

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:

einen kleinen Teil aus unserem eigenen Garten
Remscheider Wochenmarkt
Obstkiste Lüttringhausen

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:

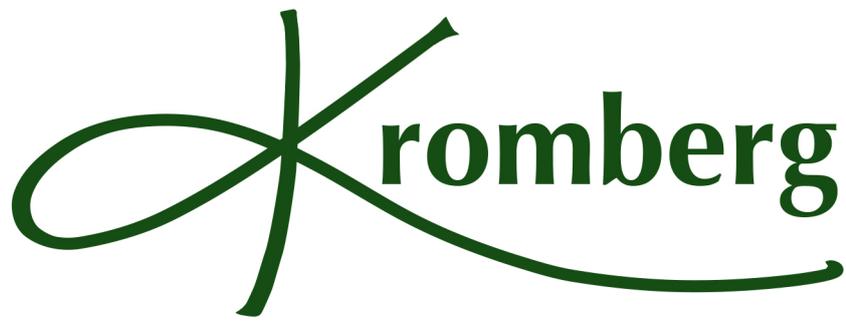
Metro, Schwelm

Brot & Kuchen:

Bäckerei Beckmann, Remscheid-Lüttringhausen
Evertzberg, Remscheid

Gewürze:

Ingo Holland, Klingenberg
Wiberg



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, 2 Apartments und einem der bekanntesten Restaurants in Remscheid.

Mittlerweile gehört zum Hotel-Restaurant Kromberg noch ein großer Party- und Cateringservice, eine Szenegastronomie in Wuppertal mit Cafe, sowie eine Großküche für unsere Gemeinschaftsverpflegung von Schulen und Kindergärten.

Zurzeit beschäftigt unser Unternehmen fast 60 Mitarbeiter und bildet die Berufe Koch / Köchin und Hotelfachfrau / Hotelfachmann aus.

Hausgebeizter graved Lachs, Bergische Tapas
Kottenschnitzel oder Seeteufelfilet auf Trüffelrisotto in unserem Restaurant
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, Smoker, OFYR Grill für Großveranstaltungen
Krombergs Außer Haus Erlebnis – Partyservice & Catering für jede Gelegenheit

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