

# **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:

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

## Trends

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

## Klassik

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

# Regionale & Mediterrane Tapas

## „Krombergs kleine Mini-Vorspeisen“

### Gratinierter Ziegenkäse

Honig / Nüsse / Rucola

**5,70 €**

### Tatar vom hausgebeizten Graved Lachs

Kartoffelrösti / Honig-Dill-Senf Sauce / Kresse

**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 Bio Kürbis (auch vegan möglich)

Milchschaum / Cajun Spice / marinierter Hähnchenspieße / Currycroutons

**10,50 €**

### Getrüffeltes Kartoffel Süppchen

Lachsstreifen / Trüffelpesto / Milchschaum

**10,50 €**

## Fischspezialitäten

<b>Mediterranes Fischragout</b> Edelfische / Garnele / Zuckerschote / Kirschtomaten / Tagliatelle / Knoblauch / Kräuter	<b>29,90 €</b>
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> Reibekuchenkruste / Blattspinat / Dijon-Senf Sauce	<b>29,90 €</b>

## Best of Schnitzelflitzer by Kromberg

<b>Schnitzel vom Lippstädter Strohschwein</b> Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Spiegelei von Bauer Kempe/ knackiger Salat	<b>21,90 €</b>
<b>Trüffelschnitzel</b> Schweineschnitzel / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Fritten / knackiger Salat	<b>28,90 €</b>
<b>Heimatliebe Schnitzel</b> Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebeln / Käse / Bratkartoffeln / Speck / knackiger Salat	<b>25,90 €</b>

## Fleisch von heimischen Weiden & Wäldern

<b>Butterzarte geschmorte Ochsenbäckchen</b> Honig-Soja Sauce / Erbsenpüree / glasierte Erbsen	<b>31,90 €</b>
<b>Rumpsteak vom Westfälischen Rind</b> BBQ Hollandaise / Speckbohnen / Kartoffelwürfel	<b>36,50 €</b>
<b>Hausgesmoktes und gezupftes Wildschwein</b> Süßkartoffelpüree / mariniertes Apfelsalat/ BBQ Sauce / gebackene Zwiebeln	<b>30,90 €</b>
<b>Geschnetzeltes vom heimischen Hirsch</b> Hirsch / Kirsch-Mandel Sauce / Spätzle / Salat	<b>32,90 €</b>

## Pasta

<b>Vegane Kürbis Tagliatelle</b> Linsen-Kürbis Bolognese / mariniertes Kürbis / Rucola / Kürbiskerne	<b>18,90 €</b>
<b>Hausgemachte Trüffel Gnocchi</b> Pilze in Rahm / Spinat / Parmesan / Oliven-Panko Crunch	<b>19,90 €</b>

## Burger

<b>Chili Cheese Burger</b> Bestes deutsches Rindfleisch / Bacon / Jalapeños / Käse / Blattsalate / Tomate / Pommes	<b>21,90 €</b>
<b>Veganer Burger</b> Gemüse-Hafer Patty / Mango Dip / Gegrillte Paprika / Salat / Pommes	<b>19,90 €</b>
<b>Pulled Wildschwein Burger</b> Hausgesmoktes Wildschwein / Rotkohlsalat / Geröstete Zwiebeln / Camembert / Salat / Pommes	<b>26,90 €</b>

## Unsere Bowls & Salat

<b>Winter Bowl</b> Ziegenkäse / Honig / Nüsse / bunte Blattsalate / BBQ-Linsensalat / Rotkohlsalat / Avocado / Mango	<b>19,50 €</b>
<b>Chicken Bowl</b> Westfälisches Hähnchen / Nüsse / Bunte Blattsalate / BBQ-Linsensalat / Rotkohlsalat / Avocado Mango / geröstete Zwiebeln	<b>21,90 €</b>

## Desserts

<b>Gewürz Milchschnitte</b> Nüsse / Zwetschgenragout / Schokoladenerde / Sanddorncreme	<b>11,90 €</b>
<b>Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen</b> Vanille Eis / Crumble	<b>12,90 €</b>
<b>Haselnuss Törtchen</b> Knusperboden / Original Beans Schokomousse / Mascarpone / Himbeerschaum	<b>13,90 €</b>
<b>Süßes Allerlei im Setzkasten serviert</b> Törtchen / Obst / Schokolade / Frucht / Creme / Eis	<b>15,90 €</b>

# 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:**

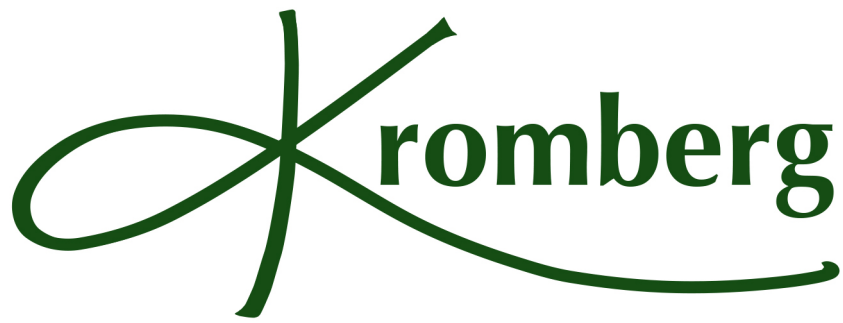
Metro, Schwelm

## **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