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 Erdbeeren / Minze / alkoholfreier Sekt / Mineralwasser	20cl	6,90€
Rhabarber Secco auf Eis Purer Rhabarbergeschmack mit Van Nahmen Rhabarbernektar & Pros	20cl ecco	7,50€
Johannisbeer Spritz Van Nahmen Johannisbeer Nektar, Prosecco, Mineralwasser, Minze	20cl	7,50€
Apfel Secco Van Nahmen Apfelsaft, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Holunderblü	20cl tensirup	7,50€
Trends Lillet Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Beeren / Minze	20cl	6,90€
Aperol Maracuja Scavi & Ray Prosecco /Aperol / Soda / Maracujanektar	20cl	7,50 €
Black Hugo Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Cassis	20cl	7,50 €
Fruchtiger Lemon Gin Tonic Bombay Gin / Zitrone / Lillet / Minze / Tonic Water	20cl	7,50 €
Klassik Aperol Spritz Scavi & Ray Prosecco /Aperol / Soda	20cl	6,90€
Hugo Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda	20cl	6,90€

Regionale & Mediterrane Tapas

"Krombergs kleine Mini-Vorspeisen"

Tatar vom hausgebeizten graved Lachs

Kartoffelröstis / Honig-Dill-Senf Sauce / Sprossen **4,90 €**

Gratinierter Ziegenkäse

Honig / Nüsse / Rauke **4,90 €**

Hähnchenspieß Sweet-Chili

Hausgemachtes Chutney **5,10 €**

Vorspeisen & Suppen

Stulle 3.0 Beef Geröstetes Krustenbrot / Frischkäse / Roastbeef vom Westfälischen Rind / Kr	äutor / Pomoulado	12,90€
Upgrade als Surf & Turf mit Riesengarnele	auter / Kemoulaue	16,90€
Stulle 3.0 Veggi Geröstetes Krustenbrot / Frischkäse / Gegrillter Süßkartoffel / Hüttenkäse / S	trauchtomate/ Kräuter	9,90 €
Mediterrane Köstlichkeiten im Setzkasten serviert Tomate / Mozzarella / Anti Pasti / Ziegenkäse / Serranoschinken / Olivenöl / Hähnchenspieß hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs / Chorizzo / Baguette / Aioli		
	als Vorspeise: als Hauptgang:	15,90 € 21,90 €
"Krombergs Oller Lachs" Nach einem über 100-jährigen Hausrezept gebeizter Graved Lachs / Reibekud	thon / Hania Dill Sonf Saus	
Nach einem über 100-janngen Hausrezept gebeizter Graveu Lachs / Keibekut	als Vorspeise	.e 15,90 €
	als Hauptgang	21,90 €
Süppchen vom Bio Kürbis (auch vegan möglich) Milchschaum / Cajun Spice / marinierter Hähnchenspieße / Currycroutons		8,50€
Bergisches Kartoffel Süppchen		8,50€

Lachsstreifen / Kräutern/ Milchschaum

Fischspezialitäten

Fish & Chips "Kromberg Style" Dicke Fritten / Trüffel Aioli	20,90€
Knuspriges Zanderfilet Reibekuchenkruste / Blattspinat / Dijon-Senf Sauce	25,90€
Garnelencurry Garnelen / Curry / Kokos / Linsen / Kürbis / Reis	30,90€

Best of Schnitzelflitzer by Kromberg

Bratkartoffeln / Spiegelei von Bauer Kempe/ knackiger Salat	16,90€
Trüffelschnitzel Schweineschnitzel / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Dicke Fritten / knackiger Salat	22,90 €
Heimatliebe Schnitzel Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebeln / Käse / Bratkartoffeln / knackiger Salat	17,90€

Fleisch von heimischen Weiden & Wäldern

Hausgesmoktes und gezupftes Entenfleisch Süßkartoffelpüree / marinierter Apfelsalat/ BBQ Sauce / gebackene Zwiebeln	23,90€
Butterzarte geschmorte Bäckchen vom Strohschwein Honig-Soja Sauce / getrüffeltes Kartoffelpüree / glasierte Möhren	20,90€
Filet vom Westfälischen Rind BBQ Hollandaise / Bohnen Allerlei / Bratkartoffeln	34,90 €
Sauerbraten vom heimischen Wildschwein Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße	24,90€
Geschnetzeltes vom heimischen Wild Hirsch / Reh / Wildschwein / Kirsch-Mandel Sauce / Spätzle / Salat	25,90€
Rücken vom Eifeler Hirsch Waldpilzen in Rahm / Rosenkohlgemüse / Speck / Zwiebeln / geröstete Serviettenknödel	32,90€

Burger & Pasta

Chili Cheese Burger Bestes Deutsches Rindfleisch/ Bacon / Jalapenos / Käse / Blattsalate / Tomate / Dicke Pommes	16,90€
Veganer Burger Falafel-Kichererbsen Bratling / Mangodip / Grillgemüse / Salat / Süßkartoffel Pommes	15,90€
Vegane Penne Nudeln Linsen-Kürbis Bolognese / marinierter Kürbis / Ruccola	15,90€
Handgemachte Steinpilz Tortelloni Waldpilze in Rahm / Kirschtomaten / Walnüsse / Blattspinat	16,90€

Unsere Bowls & Salat

Winter Bowl 16,90 €

Ziegenkäse / Honig / Nüsse / bunte Blattsalate / Linsensalat / Rotkohlsalat / marinierter Kürbis / Mango

Pulled Duck Bowl 20,90 €

Gezupftes Entenfleisch / Nüsse / Bunte Blattsalate / Linsensalat / Rotkohlsalat / marinierter Kürbis Mango / geröstete Zwiebeln

Desserts

Krombergs Baileys-Mascarpone Creme Zwetschgenkompott/ Crumble	7,90 €
Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen Vanille Eis / Obst / Crumble	8,90 €
Cheesecake Törtchen Himbeer Espuma/ Gewürzbeeren / Schokoladen Crumble / Sorbet	9,90 €
Kaiserschmarrn Vanilleeis / Zwetschgenkompott / Rosinen / Mandeln	10,90€

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:

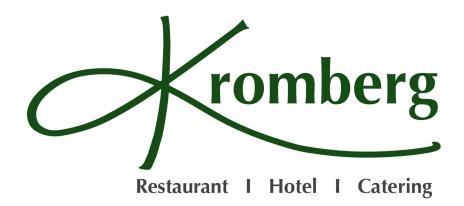
Metro, Schwelm

Brot & Kuchen:

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

Gewürze:

Ingo Holland, Klingenberg Wiberg



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 Appartments 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 für Großveranstaltungen
Krombergs Außer Haus Erlebnis – Partyservice & Catering für jede Gelegenheit

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