

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

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 5,50 €
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

Black Hugo 20cl 6,00 €
Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Cassis

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 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 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

Lachs Super Food Poke Bowl - Der Foodtrend 2018 15,00 €
Bestes Lachsfilet / Quinoa / Limette / Sesam / Soja / Kimchi Gurken / Chia Samen
Wakame Algen / Ananas / geröstete Cashewkerne

Pfifferlingsbruschetta 9,50 €
Ciabatta / Pfifferlinge / Tomaten / Ruccola / Parmesan

Beef Tatar - Rohkost mal anders 13,90 €
100 % mageres Rind / Zwiebeln / Parmesan / Reibekuchen / Wachtelei

Mediterrane Köstlichkeiten im Setzkasten serviert

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

als Vorspeise: 13,90 €

als Hauptgang: 18,90 €

Bunter Salatteller
Fetakäse / Hähnchenbruststreifen

als Vorspeise: 9,90 €

als Hauptgang: 13,90 €

Marinierter Ruccolasalat

Himbeer Vinaigrette / Tomaten / Walnüssen / Honig-Ziegenkäse

als Vorspeise: 9,90 €

als Hauptgang: 13,90 €

Aus dem Suppentopf

Süppchen von frischen Pfifferlingen 6,90 €
Milchschaum

Süppchen von frischen Pfifferlingen 7,90 €
Milchschaum / gebackenes Kalbsbries

Duett von der Tomate 7,90 €
Weiße Tomatensuppe / Rote Tomatensuppe / Milchschaum /

Pasta

Hausgemachte Pfifferling Ravioli 14,90 €
Ricotta / Blattspinat / Kirschtomaten / Pfifferlingen in Rahm

Hausgemachte Trüffel Gnocchis 15,90 €
Grillgemüse / Parmesan

F(r)isch Verliebt!

Aromatisiertes Lachsfilet 21,90 €
Kräuter / Zitronengras / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Lauchzwiebeln / Kartoffeln

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

Räuchermatjes 14,90 €
Pfifferlinge / Bohnen / geröstete Drillinge / Rote Zwiebeln

Filet vom Mittelmeer Wolfsbarsch 21,90 €
Fenchel / Tomaten / Kräuter / Süßkartoffeln

Streetfood im Restaurant

Veganer Burger 13,90 €
Falafel-Kichererbsen Bratling / Mangodip / Grillgemüse / Salat / Dicke Pommes

Chili Cheese Burger 14,90 €
Bestes Deutsches Rindfleisch / Bacon / Jalapenos / Käse / Blattsalate / Tomate / Dicke Pommes

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

Folienkartoffel "Streetfood Style" 12,90 €
Butterzartem Pulled Pork aus unserem Smoker / Tzaziki / BBQ Sauce / Kräuter

Hausgesmoktes Pulled Pork vom Westfälischen Landschwein 16,50 €
Süßkartoffelpüree / mariniertem Apfelsalat / BBQ Sauce / gebackenen Zwiebeln

Verrückt nach Steaks & anderen Leckereien

Cordon Bleu vom Westfälischen Hähnchen Serranoschinken / Fetakäse / Kartoffelstäbchen / Salat	15,90 €
„Kottenschnitzel“ Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebel / Käse / Speckbohnen / Bratkartoffeln	16,50 €
Grillteller nach Art des Hauses Rind / Schwein / Hähnchen / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter	18,90 €
Sanft geschmorte Ochsenbacke Soja-Honig Reduktion / Allerlei von der Erbse	19,90 €
Filet vom Bergischen Landschwein Pfifferlinge in Rahm / Spätzle / Salat / Kräuter	21,90 €
Rumpsteak unter Kräuter-Senf Kruste Pilze / Bohnen / Speck / Kartoffelcroutons	24,90 €
Lammrückenfilet im Kräutermantel Gegrillter Blumenkohl / Kirschtomaten / Pesto / Walnüsse / Rosmarinjus / Drillinge	25,90 €
Surf & Turf 2018 Rumpsteak / Riesengarnele / Blattspinat / Schupfnudeln	29,50 €

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 €
Gewürz-Aprikosen Kompott

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

Krombergs Clubsandwich 8,90 €
Weiße Schokolade/ Himbeere/ Pistazienbiscuit/ Beeren/ Crumble

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen 8,90 €
Vanilleeis/ Obst

Süßes Allerlei im Setzkasten serviert 10,90 €
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, Geeistes Holunderstrauch Sorbet, Apfel-Ingwer Sorbet
Erdbeer Eis, Vanille Eis, Brownie Eis, Karamell Eis, Vanille-Maracuja Eis
Strawberry Cheesecake Eis, Cookies Eis, Chocolate Chips Eis

1 Kugel	2,00 €
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:

Frishfischabteilung der Metro, Schwelm
Transgourmet Frishfischzentrum, 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