

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 6,50 €
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 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 €

Vorspeisen & Salate

Kleine Brotauswahl 4,50 €
Aioli / Meersalz / Olivenöl

Gratinierter Ziegenkäse 10,50 €
Walnußkruste / Kürbischutney / Sprossen

Carpaccio vom Westfälischen Rind 13,90 €
Pesto / Ruccola / Kirschtomaten / Parmesan / Trüffelolivenöl

„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 €

Mediterrane Köstlichkeiten im Setzkasten serviert

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

als Vorspeise: 14,90 €

als Hauptgang: 19,90 €

Bunter Salatteller

Fetakäse / Hähnchenbruststreifen

als Vorspeise: 9,90 €

als Hauptgang: 13,90 €

Aus dem Suppentopf

Süppchen von frischen Waldpilzen 6,90 €
Milchschaum / Croutons

Cappuccino von Curry & Zitronengras (auch vegan möglich) 7,50 €
Kokos / Jaipur Curry / Milchschaum / Hähnchenspieß

Pasta

Hausgemachte Vegane Spinat Ravioli 14,90 €

Tomatensugo / Kirschtomaten / Cashewkerne / Ruccola

Hausgemachte Trüffel Gnocchis 15,90 €

Grillgemüse / Parmesan

F(r)isch Verliebt!

Knuspriges Zanderfilet 21,90 €

Dicke Bohnen / Speck / Kartoffel / Dijon-Senf Sauce

Filet vom Sockey Wildlachs aus Alaska (natur pur) 28,90 €

Trüffel Risotto / Krustentiersauce / gegrillter Blumenkohl

Streetfood im Restaurant

Veganer Burger 13,90 €

Falafel-Kichererbsen Bratling / Mangodip / Grillgemüse / Salat / Süßkartoffel 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 / Dicke Pommes

Krombergs Enten Burger 16,50 €

Gesmoktes Entenfleisch / Rotkohl / Camembert / Preiselbeerdip / Salat / Dicke Pommes

Hausgesmoktes Pulled Pork vom Westfälischen Landschwein 17,90 €

Süßkartoffelpüree / mariniertem Apfelsalat / BBQ Sauce / gebackenen Zwiebeln

Verrückt nach Steaks & anderen Leckereien

„Kottenschnitzel“ Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebel / Käse / Speckbohnen / Bratkartoffeln	16,50 €
Grillteller nach Art des Hauses Rind / Schwein / Hähnchen / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter	18,90 €
Filet vom Lippstädter Strohschwein Waldpilzen in Rahm / Spätzle / Salat / Kräuter	21,90 €
Barbarie Entenbrust Schokoladensauce / Rotkohl-Risotto / gebackener Rotkohl	22,90 €
Rumpsteak unter Kräuter-Senf Kruste Pilze / Bohnen / Speck / Kartoffelcroutons	24,90 €
Filetspitzen vom Westfälischen Rind Dijon-Senf Sauce / Spätzle / Salat / Kräuter	26,90 €
Wildschweinerücken unter Nusskruste Waldpilz-Risotto / Brokkoli	23,90 €
Geschnetzeltes vom heimischen Wild Hirsch / Reh / Wildschwein / Kirsch-Mandel Sauce / Spätzle / Salat	21,90 €

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

Heiße Liebe 2.0 7,90 €
Gebackenes Vanilleeis / Himbeerragout / Himbeer Espuma / 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, Grünes Apfel Sorbet, Beerenstarkes Gin Sorbet,
Mango-Passionsfrucht Sorbet, Glühweinsorbet, Mandarinen-Olivenöl Sorbet,
Vanille Eis, Brownie Eis, Bratapfel Eis, Gesalzenes Karamell Eis,
Strawbeery Cheesecake Eis, Coogie Dough Eis
Butterkes Eis, Tamarinden Eis, Schokoladen 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:

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