

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		
Alkoholfreier Secco auf Eis	20cl	6,00 €
Prickelnd süßer Trinkspaß mit Rosenblüten, Zitrusfrucht & leichter Muskatwürze		
Rhabarber Secco auf Eis	20cl	6,00 €
Purer Rhabarbergeschmack. Prickelnder Genuss		
Alkoholfreie Erdbeerbowle	20cl	6,00 €
Erdbeeren / Minze / alkoholfreier Sekt / Mineralwasser		

Trends

Himbeer Prosecco	10cl	4,50 €
Scavi & Ray Prosecco / Himbeermark / Beeren		
Lillet	20cl	6,00 €
Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Beeren / Minze		
Aperol Maracuja	20cl	6,00 €
Scavi & Ray Prosecco / Aperol / Soda / Maracujanektar		
Black Hugo	20cl	6,50 €
Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Cassis		
Wassermelonen Hugo	20cl	6,50 €
Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Wassermelonensirup		
Fruchtiger Lemon Gin Tonic	20cl	6,50 €
Bombay Gin / Zitrone / Lillet / Minze / Tonic Water		

Klassik

Aperol Spritz	20cl	6,00 €
Scavi & Ray Prosecco / Aperol / Soda		
Hugo	20cl	6,00 €
Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda		
Martini Fiero	20cl	6,00 €
Martini Fiero / Tonic Water / Kumquats		

Regionale & Mediterrane Tapas

„Krombergs kleine Mini-Vorspeisen“

Tatar vom hausgebeizten graved 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 €

Vorspeisen & Salate

Kleine Brotauswahl Aioli / Meersalz / Olivenöl	4,50 €
Marinierter Ruccolasalat Spargel / Erdbeeren / Ziegenkäse / Sprossen	10,50 €
SUPER FOOD BOWL Die gesunde Schüssel, nicht nur für Frauen Quinoa / Blattsalate / Chia Samen / Rohkost / Sprossen / Kräuter / Nüsse / Beeren	11,90 €
Carpaccio vom Westfälischen Rind Pesto / Ruccola / Kirschtomaten / Parmesan / Trüffelolivienöl	13,90 €
„Krombergs Oller Lachs“ Nach einem über 100-jährigen Hausrezept gebeizter gravad 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

Kartoffel-Bärlauch Suppe Lachsstreifen / Milchschaum / Croutons	7,50 €
Spargel Latte Macchiato Spargelsuppe / Spargel / Bärlauchpesto / Milchschaum	6,90 €
Spargelcremesuppe Knusperpraline vom hausgeräucherten Stremellachs / Milchschaum / Spargel	7,50 €

Pasta

Hausgemachte Bärlauch Gnocchis Grillgemüse / Parmesansahne / Ruccola	14,90 €
Hausgemachte Ziegenkäse Ravioli Blattspinat / Kirschtomaten / Walnüsse / Kräutersauce	15,90 €
Hausgemachte Vegane Spinat Ravioli Tomatensugo / Kirschtomaten / Cashewkerne / Ruccola	14,90 €

Fisch Verliebt

Knuspriges Zanderfilet Reibekuchenkruste / Blattspinat / Dijon-Senf Sauce	21,90 €
Fisch Grillteller verschiedene Fischfilets / Grillgemüse / Rosmarin-Drillinge	20,90 €
Filet vom Island Lachs (nachhaltige Aufzucht) Grüner Spargel / Trüffel Risotto / Krustentiersauce	24,90 €

Streetfood im Restaurant

Veganer Burger Falafel-Kichererbsen Bratling / Mangodip / Grillgemüse / Salat / Süßkartoffel Pommes	13,90 €
Chili Cheese Burger Bestes Deutsches Rindfleisch/ Bacon / Jalapenos / Käse / Blattsalate / Tomate / Dicke Pommes	14,90 €
Mediterraner Burger Bestes Deutsches Rindfleisch / Serranoschinken / Tomate / Mozzarella / Ruccola / Dicke Pommes	14,90 €
Hausgasmoktes Pulled Pork vom Westfälischen Landschwein Süßkartoffelpüree / marinierter Apfelsalat/ BBQ Sauce / gebackene Zwiebeln	17,90 €

montags

Iss von hier

Bergische Küche
neu interpretiert
3 Gänge Menü
29,90 €

dienstags

Kennenlernmenü

3 Gang Menü
mit kleiner Weinreise
ab 2 Personen
36,00 € pro Person

mittwochs

3x3 Mini Menü

3 Vorspeisen
3 Hauptgänge
3 Desserts
32,50 €

donnerstags

Ein Fall für Zwei

4 Gang
Gourmet Menü
für 2 Personen
79,00 €

Verrückt nach Steaks & anderen Leckereien

„Kottenschnitzel“	16,90 €
Gefülltes Schweineschnitzel / Nolzens Mettwurst / Zwiebel / Käse / Speckbohnen / Bratkartoffeln	
Schnitzel vom Lippstädter Strohschwein	15,50 €
Bratkartoffeln / Spiegelei von Bauer Kempe/ knackiger Salat	
Sanft geschmorte Ochsenbacke	18,90 €
Soja-Honig Reduktion / Allerlei von der Erbse	
Grillteller nach Art des Hauses	18,90 €
Rind / Schwein / Hähnchen / Speckbohnen / Bratkartoffeln / Kräuterbutter	
Brust vom Westfälischen Kikok Hähnchen (ohne Antibiotika aufgezogen)	22,90 €
Kräuterjus / Grüner Spargel / Trüffel Risotto	
Filet vom Lippstädter Strohschwein	21,90 €
Waldpilzen in Rahm / Spätzle / knackiger Salat / Kräuter	
Rumpsteak unter Kräuter-Senf Kruste	24,90 €
Pilze / Bohnen /Speck/ Kartoffelcroutons	

Spargel – das königliche Gemüse

**Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln
16,95 €**

wahlweise dazu:

mit Tomate & Mozzarella überbacken	2,90 €
kleines Schnitzel vom Strohschwein	6,00 €
Schinkenauswahl	7,50 €
hausgebeizter graved Lachs	8,50 €
kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter	12,50 €

Spargel Burger	17,90 €
Bestes Deutsches Rindfleisch/ Buntes Spargelgemüse / Parmesan /Tomaten /Salat Sauce Hollandaise / Dicke Pommes	
Filet vom Westfälischen Landschwein	22,90 €
Mediterranes Spargelragout / Meersalz-Kartoffeln	

Köstliche Desserts

Krombergs Baileys-Mascarpone Creme 6,90 €
Erdbeer Rhabarber Kompott/ Crumble

Gin Tonic Törtchen 8,90 €
Gin Espuma / roh marinierter Rhabarber / Erdbeeren

Maracuja Cheesecake Törtchen 8,90 €
Sorbet von exotischen Früchten / Baiser / Maracuja Espuma

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, Gesalzene Karamell Eis,
Cooghie Dough Eis, Butterkeks Eis, Schokoladen Eis

1 Kugel 2,10 €
2 Kugel 3,90 €
3 Kugel 5,70 €

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen

Schokoladen Rotwein 0,10 l 2,50 €
Asbach 125 Jahre - Eine echte Rarität 0,02 l 10,50 €

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



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 50 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