

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

Zur Auskunft über Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Aperitif

Regional:

| | | |
|---|------|--------|
| Johannisbeer Secco | 10cl | 4,90 € |
| Hausgemachter Johannisbeerlikör / Scavi & Ray Prosecco | | |
| Waldmeister Secco | 10cl | 4,90 € |
| Hausgemachter Waldmeistersirup / Scavi & Ray Prosecco | | |
| Alkoholfreie Beeren Bowle | 20cl | 6,90 € |
| Erdbeeren / Minze / alkoholfreier Sekt / Mineralwasser | | |
| Rhabarber Secco auf Eis | 20cl | 7,50 € |
| Purer Rhabarbergeschmack mit Van Nahmen Rhabarbernektar & Prosecco | | |
| Johannisbeer Spritz | 20cl | 7,50 € |
| Van Nahmen Johannisbeer Nektar, Prosecco, Mineralwasser, Minze | | |
| Apfel Secco | 20cl | 7,50 € |
| Van Nahmen Apfelsaft, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Holunderblütensirup | | |

Trends

| | | |
|--|------|--------|
| Lillet | 20cl | 6,90 € |
| Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Beeren / Minze | | |
| Aperol Aprikose | 20cl | 7,50 € |
| Scavi & Ray Prosecco /Aperol / Soda / van Nahmen Aprikosennektar | | |
| Black Hugo | 20cl | 7,50 € |
| Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Cassis | | |
| Fruchtiger Lemon Gin Tonic | 20cl | 7,50 € |
| Bombay Gin / Zitrone / Lillet / Minze / Tonic Water | | |

Klassik

| | | |
|---|------|--------|
| Aperol Spritz | 20cl | 6,90 € |
| Scavi & Ray Prosecco /Aperol / Soda | | |
| Hugo | 20cl | 6,90 € |
| Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda | | |

Regionale & Mediterrane Tapas

„Krombergs kleine Mini-Vorspeisen“

Tatar vom hausgebeizten graved Lachs
Kartoffelröstis / Honig-Dill-Senf Sauce / Sprossen
4,90 €

Gratinierter Ziegenkäse
Honig / Pinienkerne / Rauke
4,90 €

Hähnchenspieß Sweet-Chili
Hausgemachtes Chutney
4,90 €

Vorspeisen

Tatar vom Westfälischen Rinderfilet **15,90 €**
BBQ Aromen / Süßkartoffelpüree / gebackene Zwiebeln

Mediterrane Köstlichkeiten im Setzkasten serviert

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

als Vorspeise: 15,90 €

als Hauptgang: 21,90 €

„Krombergs Oller Lachs“

Nach einem über 100-jährigen Hausrezept gebeizter Graved Lachs / Reibekuchen / Honig-Dill-Senf Sauce

als Vorspeise 15,90 €

als Hauptgang 21,90 €

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 Spinat Ravioli Grillgemüse / Kirschtomaten Sugo / Cashewkerne / Ruccola | 15,90 € |
| Hausgemachte Ziegenkäse Ravioli Kirschtomaten / Walnüsse / Blattspinat | 15,90 € |

Fisch & Fleisch

| | |
|---|----------------|
| Knuspriges Zanderfilet Reibekuchenkruste / Blattspinat / Dijon-Senf Sauce | 24,90 € |
| Fish & Chips „Kromberg Style“ Dicke Fritten / Trüffel Aioli | 19,90 € |
| Koteletts vom heimischen Lamm Zitronen-Kräuter Sauce / Grillgemüse / Gnocchis | 22,90 € |
| Filet vom Westfälischen Landschwein Waldpilze in Rahm / Spätzle / Bunter Salatteller | 22,90 € |
| Mariniertes Kikok Hähnchen Zitronen-Kräuter Sauce / Grillgemüse / Gnocchis | 23,90 € |
| Filet vom Westfälischen Rind BBQ Hollandaise / Bohnen Allerlei / Bratkartoffeln | 32,90 € |
| Trüffel Schnitzel Schweineschnitzel / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Dicke Fritten / knackiger Salat | 20,90 € |
| Schnitzel vom Lipstädter Strohschwein Bratkartoffeln / Spiegelei von Bauer Kempe/ knackiger Salat | 15,90 € |

Desserts

| | |
|---|---------------|
| Passionsfrucht – Limetten Törtchen Maracujaschaum / Beeren / Sorbet | 8,90 € |
| Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen Vanille Eis / Obst / Crumble | 8,90 € |

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
Eurofood Gemüsehandel, Remscheid
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

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 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