

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 Beeren / Minze / alkoholfreier Sekt / Mineralwasser	20cl	7,50 €
Rhabarber Secco auf Eis Rhabarbernektar / Prosecco / Minze	20cl	7,50 €
Apfel Secco Apfelsaft / Prosecco / Mineralwasser / Minze / Holunderblütensirup	20cl	7,50 €

Trends

Lillet Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Beeren / Minze	20cl	7,50 €
Aperol Maracuja Scavi & Ray Prosecco / Aperol / Soda / Maracujanektar	20cl	7,90 €
Black Hugo Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Cassis	20cl	7,90 €
Fruchtiger Lemon Gin Tonic Bombay Gin / Zitrone / Lillet Blanc / Minze / Tonic Water	20cl	7,90 €

Klassik

Aperol Spritz Scavi & Ray Prosecco / Aperol / Soda	20cl	7,50 €
Hugo Scavi & Ray Prosecco / Holunderblütensirup / Soda	20cl	7,50 €

Regionale & Mediterrane Tapas

„Krombergs kleine Mini-Vorspeisen“

Gratinierter Ziegenkäse

Honig / Nüsse / Rauke

4,90 €

Tatar vom hausgebeizten Graved Lachs

Kartoffelrösti / Honig-Dill-Senf Sauce / Sprossen

5,50 €

Hähnchenspieß Sweet-Chili

Hausgemachtes Chutney

5,50 €

Vorspeisen & Suppen

Anti Pasti Teller

Gemüse / Schinken / Fisch / Käse

15,90 €

Fischvorspeisenteller

Lachs / Forelle / Makrele / Shrimps / Honig-Dill-Senf Sauce / Cocktailsauce

16,90 €

Cappuccino von Curry & Zitronengras

Milchschaum / Shrimps

9,90 €

Süppchen vom Bio Kürbis (auch vegan möglich)

Milchschaum / Cajun Spice / marinierter Hähnchenspieße / Currycroutons

8,90 €

Fischspezialitäten

„Krombergs Oller Lachs“

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

24,90 €

„Krombergs Lachs Burger“

Hausgeräucherter Lachs / Honig-Dill-Senf Sauce / Algensalat / Tomate / Blattsalate / Dicke Pommes

23,90 €

Best of Schnitzelflitzer by Kromberg

Schnitzel vom Lippstädter Strohschwein 18,50 €
Bratkartoffeln / Speck / Zwiebeln / Spiegelei von Bauer Kempe/ knackiger Salat

Heimatliebe Schnitzel 21,50 €
Schweineschnitzel / Mettwurst / Zwiebeln / Käse / Bratkartoffeln / Speck / knackiger Salat

Fleisch von heimischen Weiden & Wäldern

Butterzarte geschmorte Ochsenbäckchen 26,90 €
Honig-Soja Sauce / Erbsenpüree / Erbsen

Filet vom Westfälischen Rind 39,90 €
BBQ Hollandaise / Speckbohnen / Bratkartoffeln

Großes Kotelette vom Lippstädter Strohschwein 23,90 €
Senfkruste / Bohnen / Speck / Kartoffeln / BBQ Hollandaise

Filet vom Lippstädter Strohschwein 24,90 €
Waldpilzen in Rahm / Spätzle / Salat

Hausgesmoktes und gezupftes von der Ente 25,90 €
Süßkartoffelpüree / mariniertes Apfelsalat/ BBQ Sauce / gebackene Zwiebeln

Pasta

Hausgemachte Trüffel Gnocchi 17,50 €
Pilze in Rahm / Spinat / Parmesan / Oliven-Panko Crunch

Burger

Chili Cheese Burger 18,90 €
Bestes deutsches Rindfleisch/ Bacon / Jalapeños / Käse / Blattsalate / Tomate / Dicke Pommes

Veganer Burger 16,90 €
Gemüse-Hafer Patty / Mango Dip / Gegrillte Paprika / Salat / Dicke Pommes

Desserts

Black & White 9,90 €
Mouse au chocolat / Mascarpone Crème / Beeren / Crumble

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen 10,90 €
Vanille Eis / Passionsfruchtschaum / Crumble

Cheesecake Törtchen 10,90 €
Himbeer Espuma/ Gewürzbeeren / Crumble / Lillet Wildbeery Sorbet

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:

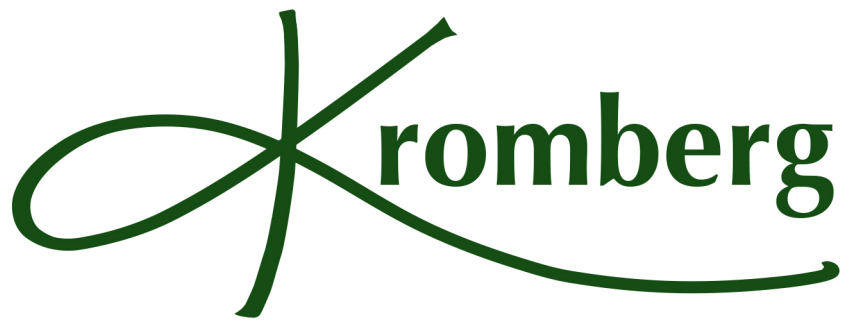
Metro, Schwelm

Brot & Kuchen:

Bäckerei Beckmann, Remscheid-Lüttringhausen
Evertzberg, Remscheid

Gewürze:

Ingo Holland, Klingenberg
Wiberg



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, 2 Apartments 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, Smoker, OFYR Grill für Großveranstaltungen
Krombergs Außer Haus Erlebnis – Partyservice & Catering für jede Gelegenheit

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