

*Herzlich Willkommen  
im  
Restaurant / Bistro*

*Camillo*



*wo Gäste zu Freunden werden.*

## Vorspeisen - Starters

<b>Ziegenkäse</b> mit Honig und Rosmarin gratiniert, dazu gezupfter Salat und Birnen-Chilikonfit <i>Goat's milk cheese gratinated with honey and rosemary, served with bite-sized salad and pear-chilli-confit</i>	<b>9,50 €</b>
<b>„Bruschetta und Crostini“</b> In Olivenöl geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten-Knoblauch-Salat und Champignonragout, überbacken mit Parmesan <i>„Bruschetta and Crostini“ - White bread slices roasted in olive oil with tomatoes, garlic, salad and mushroom ragout, gratinated with Parmesan</i>	<b>7,50 €</b>
<b>„Vitello Tonnato“</b> Zarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce <i>„Vitello Tonnato“ Delicate cuts of veal with tuna-caper-sauce</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Rindercarpaccio</b> mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan <i>Beef carpaccio with marinated rucola, roasted pine nuts and parmesan</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Büffelmozzarella</b> mit Strauchtomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamicoessig <i>Buffalo mozzarella with ripe-tomatoe, basil, olive oil and balsamico vinaigrette</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Camillos Salat</b> Endiviensalat, Crêtons, gebratene Rinderfiletstreifen mit Tandoori mariniert und Parmesan <i>Camillos salad with endive salad, crêtons, pan seared beef strips marinated with tandoori and parmesan</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Lauwarmer Linsensalat</b> mit Trauben und gebratenen Champignons <i>Lentil salad served lukewarm with grapes and fried champignons</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Kartoffelwedges mit dreierlei Dipp</b> Knoblauch-, Tomate-Basilikum- und Asia-Frischkäsedipp mit Kartoffelwedges <i>Potatoe wedges with „Tripple dipp“ garlic-, tomatoe-basil- and asia-cream-cheese-dipp with potatoe wedges</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Kleiner gemischter Salat mit Balsamico-Dressing</b> <i>Small mixed salad with our home-made aceto balsamico dressing</i>	<b>5,50 €</b>

vegan

vegan

## Suppen – Soups

<b>Klare Rinderkraftbrühe</b> mit Grießklößchen <i>Clear beef broth with semolina dumplings</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Andalusische Gazpacho</b> Kalte tomatisierte Gemüsesuppe <i>Andalusian gazpacho cold tomato based vegetables soup</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Süßkartoffelsuppe</b> mit Curry und Shrimps <i>Sweet potatoe soup with curry and shrimps</i>	<b>7,00 €</b>

vegan

## **Knackige Salate mit Beilagen Ihrer Wahl**

*Crispy salads with side orders at your choice*

<b>Großer Salatteller mit:</b> <b>Big mixed salad with:</b>	<b>8,00 €</b>
* gebratenen Pilzen und Tofu * fried mushrooms and tofu	<b>+ 5,00 €</b>
* gebratenen Putenbruststreifen * fried breast of turkey strips	<b>+ 5,50 €</b>
* gebratenen Lachswürfeln * fried dices of salmon	<b>+ 6,00 €</b>
* Thunfisch, Oliven, Zwiebeln * with tuna, olives, onions	<b>+ 5,00 €</b>

**vegan**

*Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamico-Dressing  
mariniert, weitere Dressings auf Wunsch.*

*All salads are marinated with our home-made aceto balsamico dressing.  
More dressings on demand.*

## **Pasta / Vegetarische Gerichte**

*Pasta / Vegetarian dishes*

<b>Linguini in Basilikum-Pesto</b> mit gebratenen Garnelen <i>Linguini in Basil-Pesto with shrimps</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Trüffelgnocchi</b> mit Zucchini-Gemüse und Tomaten in Rahm <i>Truffle gnocchi with courgette vegetables and tomatoes in cream</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Gebratene Drillinge</b> mit geröstetem Gemüse, Kräutern und Tofu <i>Fried Drilling potatoes with roasted vegetables, herbs and tofu</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Rösti „Zermatter Art“</b> Zucchini-Kartoffelrösti mit Tomate-Mozzarella und Pesto gratiniert und mariniertem Rucola <i>Rösti “Zermatt style” Courgette-potato-rösti gratinated with tomato-mozzarella and pesto and marinated rocket</i>	<b>12,00 €</b>

**vegan**

## Fisch – Fish

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** **18,50 €**  
an Senf-Honig-Dillsauce, dazu Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Fillet of pike-perch fried on its skin in mustard-honey-dill sauce, with it fennel vegetables and rosemary potatoes*

**Rote Meerbarbenfilets gebraten** **18,50 €**  
an Krustentiersauce mit grünem Spargelrisotto  
**Roasted red mullet filets**  
*with crustacean sauce and green asparagus risotto*

**Duett von Lachs und Gambas** **20,50 €**  
auf Mangold-Gemüse mit Safransauce und Linguini  
*Duet of salmon and king prawns on mangold vegetables with saffron sauce and Linguini*

## Steaks - steaks

**Putensteak** 180 gr **16,50 €**  
Turkey steak 180 gr

**Filetsteak** 150gr **17,50 €**  
Fillet steak 150gr

**Filetsteak** 200gr **23,50 €**  
Fillet steak 200gr

**Rumpsteak** 200gr **21,50 €**  
Rump steak 200gr

**Rumpsteak** 300gr **30,50 €**  
Rump steak 300gr

**Als Beilagen können Sie zwei der folgenden Varianten wählen:**  
*You can order two of these side dishes:*

**Ofenkartoffel mit Sauerrahm**  
baked potato with sour cream

**Kartoffelecken**  
potatoe wedges

**Pommes Frites**  
french fries

**Heißes Knoblauchbaguette**  
warm garlic bread

**Coleslaw Salat**  
coleslaw salad

**Kleiner gemischter Salat**  
small mixed salad

**Gebratenes Gemüse**  
fried vegetables

**Speckbohnen**  
bacon beans

**Bitte wählen Sie Ihre Sauce aus:**  
*Your choice of sauces:*

**Pfeffersauce**  
peppersauce

**Sauce Hollandaise**  
sauce hollandaise

**Kräuterbutter**  
herb butter

## **Fleisch – Meat**

<b>Gefüllter Wrap</b> <i>mit Salat, Käse, gebratene, Putenbrustfilet und Crème Fraiche überbacken, dazu Pommes Frites</i> <b>Filled wrap</b> <i>with lettuce, cheese, fried turkeybreast, gratinated with crème fraiche and French fries</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kapern und Sardellen,</b> <i>dazu Röstkartoffeln und Salat</i> <b>Breaded veal cutlet with capers and anchovies</b> <i>with roasted potatoes and salad</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Burger Hawaii</b> <i>Rindfleisch, Salat, Kochschinken, Ananas, Käse und Snacksauce, dazu Kartoffelwedges</i> <b>Burger Hawaii</b> <i>Beef patty, lettuce, canadian bacon, pineapple, cheese, snacksauce and potatoes wedges</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Gebratene Poulardenbrust</b> <i>mit Tomate und Parmesan überbacken auf Kräuterlinguini in Rahm</i> <b>Pan fried chicken breast</b> <i>with tomatoe and parmesan gratinated on herbal linguini with cream-sauce</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Rösti „Züricher Art“</b> <i>mit Kalbgeschnetzeltem in Champignonrahmsauce und Mandelbrokkoli</i> <b>Rösti "Zurich style" with chopped veal in mushroom cream sauce and almond broccoli</b>	<b>16,50 €</b>
<b>„Black &amp; White“</b> <i>Rinder- und Schweinefilet an Sauce Hollandaise und Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Bohnenbündchen</i> <b>"Black &amp; White"</b> <i>Fillet of beef and pork with Sauce Hollandaise and pepper sauce, fried potatoes and a bunch of string beans</i>	<b>19,00 €</b>

## **FÜR DIE KLEINEN - FOR THE SMALL ONES**

<b>Räuberteller -nur Besteck-</b> <b>Bandit plate -only cutlery-</b>	<b>0,00 €</b>
<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffelpüree und Gurkensalat <b>Fish fingers</b> with potato purée and cucumber salad	<b>6,50 €</b>
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise <b>Chicken Nuggets</b> with French fries, ketchup and mayonnaise	<b>6,00 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Pommes frites und kleinem Salatteller mit Balsamicodressing</i> <b>Breaded pork escalope "Vienna style" with French fries and small salad with balsamico dressing</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Currywurst mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</b> <b>Curry sausage with French fries, ketchup and mayonnaise</b>	<b>6,00 €</b>

## Dessert

<b>Joghurt-Limettencrème</b> mit Erdbeeren <i>Yogurt-lime-custard with strawberries</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Oma's Traum</b> Warmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleeis <i>„Grandma's dream“ warm chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Duett von Johannisbeer- und Mangosorbet</b> mit Himbeer-Vanillesauce und Früchten <i>Duet of redcurrant- and mango sorbet with raspberry-vanilla-sauce and fruits</i>	<b>6,50 €</b>
<b>„Kleiner Käseteller“</b> mit Käse aus der Käseerei Wellie aus Fröndenberg, dazu Feigensenf <i>„Small cheese platter“</i> <i>with cheese of the region from the cheese dairy Wellie, located in Fröndenberg, with fig mustard</i>	<b>9,50 €</b>

## Digestifempfehlung

<b>Lantenhamer Obstbrände</b> - Mirabelle, - Marille, - Rote Williams, - Haselnuß	0,02 ltr.	<b>8,00 €</b>
--	-----------	---------------

*Naturreine Geschmackserlebnisse – Reine Destillate ohne Zusätze oder Zucker überzeugen durch ihre Aromafülle und ihre natürliche Milde. Nur einwandfreie, vollreife Früchte aus kontrolliertem Anbau handverlesener Betriebe und Obstgärten finden ihren Weg in die LANTENHAMMER Destillerie. Diese werden zu edlen Bränden, ungefilterten Destillaten und seltenen Raritäten mit höchster Qualität geformt.*

<b>Scheibel Obstbrände</b> - Obstler, - Williams, - Kirsch, - Himbeer, - Pflümlü	0,02 ltr.	<b>3,50 €</b>
---	-----------	---------------

## Kaffee & Co

Tasse Schümli Café	<b>2,10 €</b>
Cappuccino	<b>2,50 €</b>
Espresso	<b>2,00 €</b>
Latte Macchiato, Café au lait	<b>3,00 €</b>
Tasse Kaffee Hag	<b>1,90 €</b>
Glas Tee	<b>1,80 €</b>
Tasse Schokolade mit Sahne	<b>3,00 €</b>

### **Sehr verehrte Gäste unseres Hauses,**

*sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen in Bezug auf Allergene oder Zusatzstoffe haben, so bitten wir Sie, unsere Service- oder Küchenmitarbeiter anzusprechen. Eine Auflistung aller Zutaten händigen wir Ihnen dann gerne aus. Darüber hinaus helfen Ihnen unsere Mitarbeiter bei speziellen Wünschen und Fragen selbstverständlich sehr gerne weiter.*

**Ihre Familie Riepe**  
Marc und Alexandra Lobert  
Nadine Riemer  
und das Team vom Ringhotel Katharinen Hof