

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge 
<b>Hausgemachtes</b>			
1 Laib	Focacciabrot aus dem Steinbackofen ∅ 30cm = ca. 700g	5,00	
1 Laib	Roggen-Dinkel Vollkornbrot mit Natursauerteig aus dem Steinbackofen ca. 700g	7,00	
100g	Kichererbsenkrem	3,50	
200g	Mix-Salat geputzt mit Vinaigrette (2 Portionen)	5,00	
0,3 l	Klare Ochsenchwanzsuppe oder Klare Lamm- (2 Port.)	7,50 *	
0,5 l	Suppe aus Hokkaido-Kürbis mit gerö- steten Kürbiskernen (2 Portionen)	7,50 *	
50g	mit Ananassalbei gebeizte Lachsforelle	5,00	
150g	Lachsforellenfilet zum SousVide / Wasserbad garen	12,50	
200g **	Brust v. d. Freilandpoularde "Label rouge" eingelegt in Limonen-Petersilie- Salzzitronen-Marinade	5,00	
200g **	Roastbeef vom Limousin-Weiderind 4- wöchiges Aqua Aging	10,00	
180g **	Eingemachtes Kalbfleisch in Weißwein- Sahnesoße mit Kapern	12,50	
1kg	Sauerbraten 14 Tage eingelegt	20,00	
170g **	fertiger Sauerbraten mit Sauce	9,00	
1 Stück **	fertige Rindsroulade (ca. 170g) gefüllt mit selbsteingelegten Gewürzgurken mit Sauce	9,50	
1 Stück	bratfertige Bio-Freilandpoularde "Label Rouge" (ca. 1,5 kg) mit Knoblauchknolle & frischem Rosmarin	20,00	
180g **	Geschmorte Kalbsbäckchen mit würziger PortweinsöÙe	12,50	
200g ***	servierfertiges Gemüse der Saison	4,00	
130g ***	Schwarzkümmel-Serviettenknödel	3,50	
1 Stück	Kirschenplotzer mit VanillesoÙe aus Tahiti-Vanille	6,00	
100g	Schokoladeneisterrine von 55%iger Valrhona Schokolade und 99%iger Michel Cluizel Schokolade (je 1 Scheibe)	4,00	

- \* = im Pfandglas à 2,00 Euro  
 \*\* = Menge für 1 Person als Hauptgang  
 \*\*\* = Menge als Beilage zum Hauptgang für eine Person

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge 
<b>Käse + Schinkenspezialitäten</b>			
100g	2012er Original Parmesan Reggiano	4,50	
100g	Andechser Topfen mit kalt gepresstem Leinöl und Fleur de Sel angemacht	3,50	
100g	Ziegenfrischkäse vom Bioland- Bauernhof Martinshof	3,00	
1 / 2	Tête-de-Moine Käse (400-450g)	20,00	
100g	Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art	3,50	
100g	Hirztaler Landbutter oder Ardenner Bauernbutter oder Hielscher Hof Butter	1,50	
100g	Kochschinken von Schwäbisch Hällischen Schwein	3,50	
<b>Öle / Essige / Eingelegtes</b>			
0,5 l	Arbequina Olivenöl	17,50	
0,25 l	kalt gepresstes frisches Leinöl von der Ölmühle Solling	13,00	
0,25 l	kalt gepresstes Leindotteröl von der Bliesgauölmühle	13,00	
0,5 l	steirisches Kürbiskernöl vom Kürbishof Deimel	15,00	
0,5 l	Rotweinessig aus Katalonien	7,50	
0,25 l	Apfel-Balsamico-Essig (Bouquet de Pom- mes), Vinaigrerie Delouis, Limoges	13,50	
0,33 l	hausgemachter Himbeeressig (= Gäre- ssig) oder hausgemachter Zitronen- melisseessig (= aufgesetzter Essig)	20,00	
0,5 l	Apéritifessig Armeniacum "Die Aprikose" 3,0 % Säure vom Weinessiggut Doktoren- hof, Venningen / Rheinpfalz	45,00	
100g	hausgemachtes Quittenbrot	10,00	
120g	hausgemachte Essigzwetschgen (ca. 10 Stück) im eigenen Sud	7,50	
<b>Hülsenfrüchte, Reis &amp; Nudeln</b>			
500g	dunkelgrün-marmoriete Albinse o. Späths Albinse II (Passagiere der Arche des Geschmacks) v. Alb-Leisa-Erzeugergem.	6,00	
1kg	Arroz Bomba Reis, Katalonien	9,00	
500g	Bandnudeln / Spaghetti aus Ur-Dinkel von Riga's Bio Dinkel Mühle	4,00	
250g	Matrazennudeln aus Ur-Dinkelgries von Riga's Bio Dinkel Mühle nur hier erhältlich	3,00	
250g	Tagliatelle / Fettuccine von La Campoflone	6,00	

**außerdem finden Sie weitere Produkte, die wir in unserer Küche einsetzen wie Eier, Milch, Mehl und natürlich auch Kaffee, Schokolade, Konfitüren, Weine, Brände, Geschirr, Gläser, Bücher und anderes mehr im Verkauf**

**☛ Außer-Haus-Preise für diese Produkte bitte anfragen**

Es ist uns ein Anliegen mit Erzeugern und Händlern zusammenzuarbeiten, die Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt sind, ebenso schätzen wie wir. Viele unserer Grundprodukte, die wir verwenden, stammen von Landwirten aus unserer Region. Diese wählen wir gemäß unserer ethisch-hedonistischen Qualitätsphilosophie aus. Andere Lebensmittel, die in unserer nahen Umgebung nicht gedeihen, selektionieren wir in umfangreichen Vergleichskostungen. Alle Grundprodukte wählen wir nach der sensorischen Qualität und auch betreffend der Nachhaltigkeit der Art der Erzeugung und Verarbeitung aus.

Im folgenden finden Sie eine Liste von Erzeugern und Händlern, die wir Ihnen gerne ans Herz legen:

- |  |   |
|--|---|
| Fleisch vom Limousin-Rind und Limousin-Kalb aus Weidehaltung   | Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld   |
| Lamm vom Ostfriesischen Milchschaaf & Coburger Fuchsschaaf   | Biohof Hendrik & Sara von Carlowitz, Walhausen  |
| Fleisch & Schinkensorten v. Schwäbisch Hällisches Schwein & Boeuf de Hohenlohe   | Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, Schwäbisch Hall  |
| Poularden der Marke Label Rouge, Bio-Kalbfleisch Petersfarm  | La Provençale, Luxemburg  |
| Lachsforellen aus Naturteichen   | Familie Borger, Fischzucht, Wadrill   |
| Eier aus Bioland Freiland Haltung / "Mir bringe de Gockler nät ums EGG" = Geschwisterkükenprojekt  | Biohof Comtesse, Wadgassen  |
| Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst  | Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis  |
| Salate, Gemüse, Spargel, Kartoffeln und Obst, das wir nicht von Bioland-Gemüsebau Denis beziehen   | aus Sitzerather Haus- und Küchengärten in Bioqualität und mit viel Vitamin Liebe, Bioland Stefan Denis, Saarlouis |
| Kräuter & essbare Blumen aus Wildsammlung und eigener Aufzucht, Salate, seltene und alte Gemüsesorten, Honig   | Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS, Sitzerath, aus eigenen & gepachteten Garten                                      |
| Alb-Leisa (= Alblinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier  | Erzeugergem. Alb-Leisa, <a href="http://www.alb-leisa.de">www.alb-leisa.de</a>                                    |
| Andechser Topfenquark, Roggen, Grünkern, Amaranth, Quinoa, Goldhirse & Co.   | Gebr. Franz-Lebensmittel aus kontr. ökolog. Anbau, SLS  |
| Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine   | Käse Waltmann Affineur, Erlangen  |
| Ziegenfrischkäse, Ziegenjoghurt  | Martinhof - Bioland Metzgerei & Käserei, WND-Osterbrücken   |
| Hirztaler Landbutter, Dorfwälder Käse  | Dorf- und Schaukäserei Hirztaler, Illingen  |
| Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art  | Hielscher Hof, Leichlingen  |
| Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen  | Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen   |
| Michel Cluizel Schokolade  | Cluizel Chocolatier, Paris  |
| Valrhona Schokolade  | Valrhona, F-Tain l'Hermitage  |
| Ur-Dinkel, Ur-Dinkelprodukte (Mehl, Nudeln aus Dinkelgries, Bulgur, CousCous, Reis) & Eier vom Sulo-Landhuhn   | Handwerksbetrieb Rigas Dinkelmühle Hemmersdorf  |
| getrocknete Kräuter und Gewürze  | KräuterSchulte, Gernsbach im Schwarzwald  |
| Olivenöle, Hülsenfrüchte, Arroz Bomba Reis, Fleur de Sel   | Tivona Alimentaria, Köln  |
| Äpfel alter Sorten; naturtrüber Direktsaft aus Äpfeln und Quitten von saarländischen Streuobstwiesen, Viez, Apfelmarmelade, Eiswein aus Äpfeln und Magenbitter | Bio Obstbau & Kelterei Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen  |
| Saarländischer Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl  | Bliesgau Ölmühle, Gut Hartungshof, Bliesransbach  |
| Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne  | Kürbishof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark  |
| frisch und kalt gepresste Öle wie Leinöl, Hanföl, Bucheckernöl   | Ölmühle Solling, Boffzen  |



Zitat Gert von Paczensky, Gastronomiekritiker: "Auf den Gedanken, hervorragend gelungene traditionelle Gerichte seien langweilig, weil es sie schon lange gibt - wie wir in mancher Restaurantkritik lesen - könnte nur jemand kommen, der sie alle fast täglich isst. Man zeige ihn uns!"

Wir sind Mitglied bei



Slow Food  
Deutschland e.V.

EUROTOQUES



BIB GOURMAND

Bio Spitzenköche

**PS1:** Wussten Sie, dass meine Frau Sigrune Essenpreis EH im März 2005 in Anerkennung ihres kreativen und unermüdlichen Einsatzes für Bio-Produkte in den exklusiven Kreis der BIOSpitzenköche Deutschlands berufen wurde ([www.bio-spitzenkoeche.de](http://www.bio-spitzenkoeche.de)). Seit Frühjahr 2008 bewirtschaftet sie im Rahmen des von ihr initiierten "Sitzerather Haus- & Küchengärten Projektes" eigene und gepachtete Gärten zur Versorgung des Landgasthofes mit Gemüse und Obst vom "Garten direkt auf den Tisch". Im Moment widmet sie sich dem Gemeinschaftsprojekt "Paradiesgarten in Sitzerath: entdecken • staunen • freuen". Es handelt sich dabei um die Realisierung eines Nutz, Schau- und Veranstaltungsgartens zur Wahrung, Weitergabe und Genießens verschiedenster Aspekte rund um die Gartenkultur. Jeder ist eingeladen dabei mit zu gestalten, mit zu arbeiten, sein Wissen weiter zu geben, selbst zu lernen und zu feiern.