

Herzlich Willkommen im Gasthaus Gonnermann !

Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!

Unser Hotel-Restaurant befindet sich seit 1909 in vierter Generation in direktem Familienbesitz.

Die Tradition unseres Hauses geht zurück bis in 16. Jahrhundert, seinerzeit in Kirchenbüchern als Schankstätte erwähnt. Damals wurde die Gaststätte auch als Ruheplatz für Fuhrwerke genutzt, die Pferde im Stall und die Kutscher auf den Bänken der Wirtstube. Heute ist es möglich sein Elektroauto über Nacht bei und aufzuladen und sich selbst in einem unserer 12 gemütlichen Hotelzimmer auszuruhen.

Nachhaltigkeit und zeitgemäße Technik wird bei uns groß geschrieben!

Unsere Gebäude werden ausschließlich mit Holzhackschnitzel aus den umliegenden Wäldern beheizt, das Brauchwasser durch die Abwärme der Kühlanlagen vorgewärmt und unser Firmenwagen mit der Sonne aus unserer Solaranlage geladen.

In unseren Räumlichkeiten können Sie nicht nur gemütlich Speisen, auch Ihre Familienfeier vom kleinen Geburtstag bis hin zur großen Hochzeit oder Betriebsfeier ist bei uns in den allerbesten Händen und wird ganz individuell nach Ihren Bedürfnissen ausgerichtet.

Besonders stolz sind wir auf unsere Familie und langjährigen Mitarbeiter, die uns bei allen Herausforderungen zuverlässig unterstützen und sich mit echter Herzlichkeit und vollem Einsatz um unsere Gäste kümmern!

Wie im Moment allgemein üblich, macht sich ein Fachkräfte-/ Personalmangel leider auch in unserem Hause bemerkbar. Wir haben fleißige, zuverlässige und tolle Mitarbeiter. Diesen stehen, wie jedem Angestellten, auch eine gesetzliche 5 Tage-Arbeitswoche und Jahresurlaubstage zu. Um dies zu gewährleisten ist es uns leider nicht möglich, unser Restaurant täglich und zur jeder Uhrzeit zu öffnen. Deswegen bitten wir Sie um Verständnis für unsere Ruhe und Urlaubszeiten!

Wir hoffen, Sie finden in unserer Karte etwas nach ihrem Geschmack. Wir kochen traditionelle deutsche Gerichte mit vielen frischen Zutaten von überwiegend lokalen Lieferanten. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns darauf Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen. ☺

Familie Gonnermann mit Team

Vorspeisen:

Nordhessischer Vorspeisenteller kleine Portion Ahle Wurst 5 € 6,50

Mozzarella mit Tomate mit Basilikumpesto und Toastbrot 6 5,20

Suppen:

Tagessuppe 1,7 2,90

Gulaschsuppe mit Bauernbrot 4,7 3,80

Hühnerbrühe mit Gemüse, Fleischeinlage und Toast 3,50

Fischsuppe Marseille 4,80

Victoriabarsch, Garnelen und Gemüse

Aus unserer Salatbar:

Kleiner gemischter Salat 6 3,20

Salatteller mit Schinken, Käse und Thunfisch 6,5 8,20

Salatteller mit Streifen von der Pute 6 12,40

Vegetarische Gerichte:

Vegetarische Cremesuppe 6,4 3,90

Vegane Frühlingsrolle an Salat mit Mungobohnen,
Weißkohl, Karotten, Lauch und Brokkoli 7,10

2 Gemüseplätzchen an Salat 6 8,20

Bunte Gemüse-Nudelpfanne 1, 8,40

Vom Schwein

Schweinebraten gepökelt *	4,5,7	€ 11,60
Medaillons in Champignon-Rahmsauce	4,6,7	16,30
Medaillons an Rotweinpfeffersauce	4,6,7	16,30

Schnitzelspezialitäten

Cordon bleu	1,4,5,6	13,40
Schnitzel Wiener Art *	1,4,6	11,-
Jägerschnitzel *	1,4,6	12,40
Zigeunerschnitzel *	1,2,4,6	12,40
Paprika-Sahneschnitzel *	1,4,6	12,40
Zwiebelschnitzel *	1,4,6	12,40
Schnitzel mit Spiegelei *	1,4,6	12,40
Schmandschnitzel *	1,4,5,6	12,40
Schnitzel Hawaii *	1,4,6	13,40

Geflügel

Putenschnitzel mit Currysoße	1,4,6	€12,40
Putensteak mit Kräuterbutter	6	12,40

Vom Kalb

Kalbsnierenbraten * Nieren im Kalbsbauch gerollt 4,6,7 €14,70

Rindfleisch

Rinderschmorbraten * aus der Semmerrolle 4,6,7 12,90

Rinderroulade gefüllt mit Speck Gurken, Senf und Zwiebeln 4,6,7 14,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter 6 18,40

Rumpsteak mit Röstzwiebeln 19,60

Rumpsteak auf Pfefferrahmsoße 4,6 19,60

Rumpsteak mit Rahmpfifferlingen 4,6 21,40

Rumpsteak Holzfäller Art mit Zwiebeln, Champignons und grünem Pfeffer 22,40

Wildspezialität

Schmorbraten aus der Wildkeule mit Preiselbeerbirne 4,6,7 18,10

Fisch

Lachsfilet gebraten mit Hummersoße 4,6 15,70

zu diesen Speisen servieren wir Ihnen wahlweise:

Gemischten Salat 2,6 oder Tagesgemüse 4
Pommes Frites, Kartoffelkroketten 4, Reis 4, Bratkartoffeln 5 oder
Kartoffelrösti

Die mit * gekennzeichneten Gerichte können
Sie auch als kleine Portion erhalten!

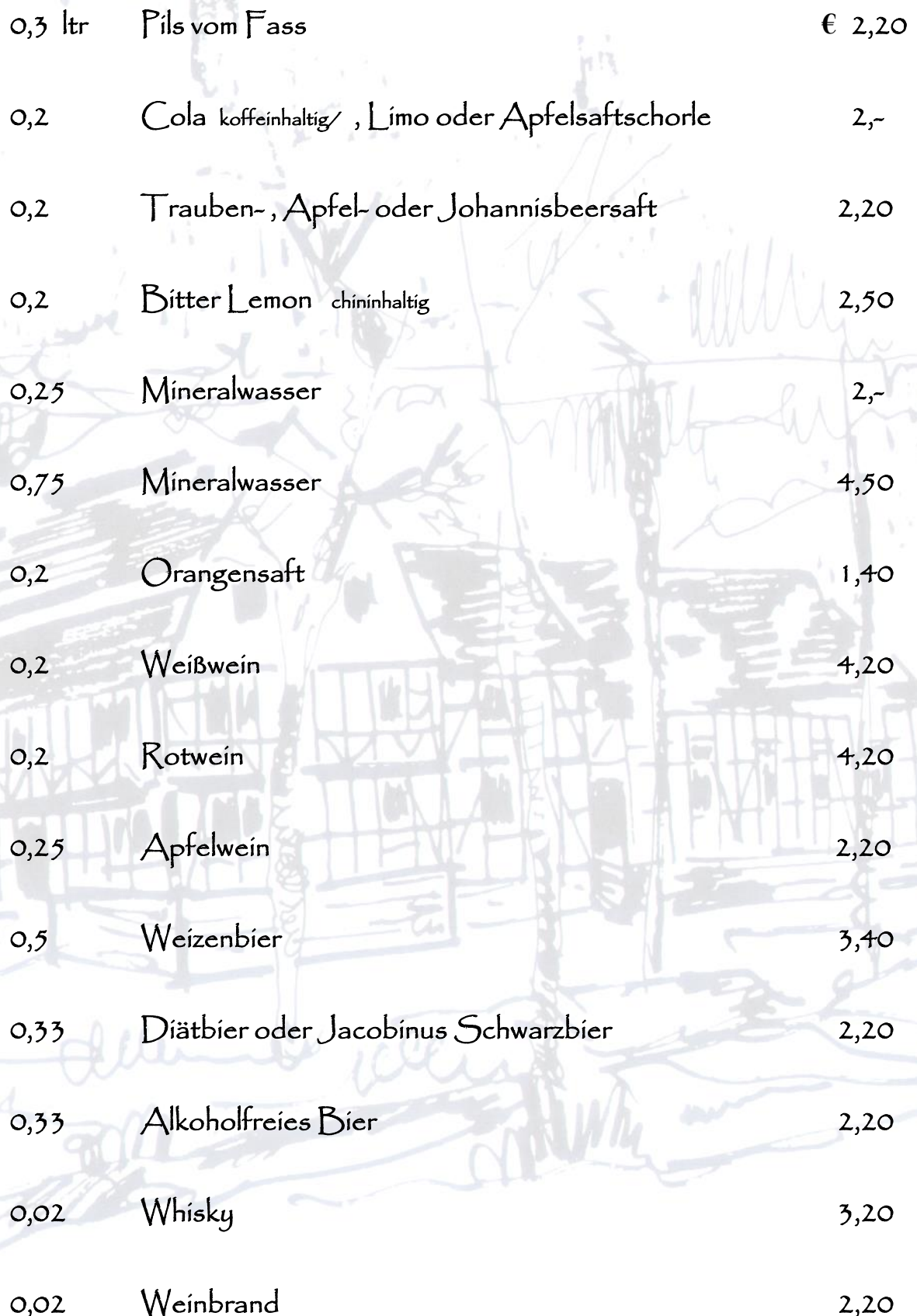
Für den mittleren Hunger

Berne Burger	Burger nach nordhessischer Art 5,6	10,90
Berneburger Sülzwurst mit Bratkartoffeln	5	8,90
Schnitzel mit Brot und wahlweise Zigeuner-, Jäger- oder Paprikasoße	1,2,4,6,7	7,70
Schnitzel Wiener Art mit Brot	1,4	5,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	1,4	13,10

Für den kleinen Hunger

Siegländer Krüstchen		
	kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salat 1,2,4,6	9,20
Berneburger Klippensteak	kleines Rumpsteak ca. 115 g mit Tomaten, Spargel und Käse überbacken an Salat 2,4,6	€ 11,90
Lendchentoast	Schweinemedallions ca. 115 g an Salat mit Champignons und Käse überbacken 2,4,6	10,90
2 gebackene Camembert	mit Toast 2,4	6,90
Belegtes Brot mit hausmacher Wurst	4,5	6,90
Strammer Max	mit 2 Eiern 1,4,5	7,30
Portion hausmacher Wurst gemischt mit Brot,	4,5	8,90
Toast Hawaii	4,6	7,90

Auszug aus der Getrankekarte



0,3 ltr	Pils vom Fass	€ 2,20
0,2	Cola koffeinhaltig/ , Limo oder Apfelsaftschorle	2,-
0,2	Trauben-, Apfel- oder Johannisbeersaft	2,20
0,2	Bitter Lemon chininhaltig	2,50
0,25	Mineralwasser	2,-
0,75	Mineralwasser	4,50
0,2	Orangensaft	1,40
0,2	Weißwein	4,20
0,2	Rotwein	4,20
0,25	Apfelwein	2,20
0,5	Weizenbier	3,40
0,33	Diätbier oder Jacobinus Schwarzbier	2,20
0,33	Alkoholfreies Bier	2,20
0,02	Whisky	3,20
0,02	Weinbrand	2,20

Offene Weine Rot 4,20 Euro je 0,2ltr

Vier Jahreszeiten
2016er Domfelder
Lieblich

Bischoffinger Vulkanfelsen
2016er Spätburgunder Rotwein
Halbtrocken

Vier Jahreszeiten
2016er Domfelder
Trocken

Offene Weine Weiß 4,20 Euro je 0,2ltr

Dürkheimer Feuerberg
2016er Müller-Thurgau
Lieblich

Dürkheimer Feuerberg
2017er Riesling
Halbtrocken

Bischoffinger Vulkanfelsen
2016er Weißer Burgunder
Trocken

Offener Weißherbst 4,20 Euro je 0,2ltr

Vier Jahreszeiten
2017er Spätburgunder Rosé
Halbtrocken

Für die Auswahl von Flaschenweinen,
verlangen Sie nach unserer Weinkarte!

Allergenstoffliste:

1 mit Eiern

2 mit Konservierungstoff

3 mit Nüsse

4 mit Gluten

5 mit Phosphat

6 mit Milch

7 mit Sellerie

Eine genauere Auflistung der Zusatzstoffe ist an der Theke einzusehen

**Haben Sie Unverträglichkeiten mit Zusatzstoffen oder Allergien?
Verlangen Sie unsere separate Informationskarte zu den Allergenen!
Informieren Sie unser Mitarbeiter, um Risiken zu vermeiden!**

Ein Auszug unserer langjährigen Lieferanten:

Eschweger Klosterbrauerei seit 1909

Geflügelhof Berneburg

Fleischerei Franz Wurstwaren

Lotta Landmilch

Bäckerei Dilchert

Honig vom Sommerberg

Iffert Erbeeren

Früchte Meißner

Rabe Geismar Eier und Kartoffeln

Gutshof Wicke Spargel

Wild aus dem Seuligswald

Getränke Rabe

SB Union

Weingut Oster-Franzen

Kräuter aus den Gärten unserer Mitarbeiter ☺