



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant „Über Tage“ im Kultur- und Tagungshotel „Alte Lohnhalle“.

Die „Alte Lohnhalle“ war und ist das Herzstück der denkmalgeschützten Anlage der ehemaligen Zeche Bonifacius. Die Zeche wurde im Jahre 1857 gegründet und verwandelte das Dorf Kray in einen Industriestandort. Die „Alte Lohnhalle“ wurde im Jahr 1903 errichtet. Zu besten Zeiten hatte die Zeche ca. 3.500 Beschäftigte. An den beiden Schaltern in der jetzigen Hotellobby wurden früher die Lohntüten an die Bergarbeiter ausgegeben, daher der Name „Lohnhalle“. Die eigentliche Zeche wurde 1967 stillgelegt. Die letzte Seilfahrt hat im Jahre 1984 stattgefunden. Vier Jahre später wurden die bestehenden Gebäude unter Denkmalschutz gestellt. Das Industriedenkmal „Zeche Bonifacius“ ist Bestandteil der „Route der Industriekultur“: Route 17: Rheinische Bergbauroute.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Auswahl aus unserer kleinen, feinen Speisekarte.

Eine guten Appetit wünscht Ihnen

das Team der Alten Lohnhalle



Restaurant

Über Tage

Saison: Frische Pfifferlinge

Pfifferling-Rahmsüppchen mit Kräutercroutons	5,50 €
Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Zwiebeln, Pfifferlingen und Rührei	12,90 €
Großer Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Speckstreifen ^{1,3}	14,50 €
Schnitzel Bonifacius mit Rahm-Pfifferlingen gratiniert, Ofenkartoffeln, kleinem Schrebergartensalat	18,90 €
Frische Bandnudeln mit Pfifferlingen und Filetspitzen	17,50 €
Semmelknödel mit Rahm-Pfifferlingen	15,80 €
Rinderfilet 200g Rohgewicht, mit Speck ^{1,3} -Zwiebel-Pfifferlingen und Ofenkartoffeln	24,80 €
Prosecco-Erdbeersorbet mit Minzsauce ⁴	5,50 €

Eine Liste der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie vom Service,
bitte sprechen Sie uns an. Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.

Über Tage

Restaurant im Kultur- und Tagungshotel **Alte Lohnhalle**
45309 Essen, Rotthäuser Str. 40, Tel.: +49(0)201.857.657.70
Willkommen@Restaurant-Ueber-Tage.de



Restaurant

Über Tage

Zum Kauen

Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Frikadelle mit Senf	2,50 €
Aioli mit Brot und Oliven ⁹	2,80 €
Knappenbrot 2 halbe Kniften belegt wahlweise mit: Griebenschmalz und Schnittlauch Tomate und Zwiebeln Gouda mittelalt ^{1,4} Rohem Schinken ^{1,3} Zwiebelmett ^{1,3,4}	2,50 €
Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} , Zwiebeln und 2 Spiegeleiern	8,50 €

Eine Liste der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie vom Service, bitte sprechen Sie uns an. Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.



Restaurant

Über Tage

Vorflut + kleine Gerichte

Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und Markklößchen	4,20 €
Terasas klare Rote-Bete-Suppe mit Pilz-Krokette	5,80 €
Türmchen vom Rauchlachs 3 kleine Reibeküchlein mit geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Dip, dazu Salatbouquet	6,80 €
Gebratene Blutwurst^{1,5} auf Balsamicolinsen und mariniertem Rettich	6,80 €
Kleiner Schrebergartensalat auch als Beilagensalat	3,80 €
Großer Schrebergartensalat quer durch die Jahreszeiten mit Ei, Käse ^{1,4} und Schinken ^{1,3} mit gebratenen Hühnchenstreifen in Sesam und Curry-Dressing mit Garnelenspieß und Aioli	9,60 € 11,80 € 13,60 €

Eine Liste der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie vom Service,
bitte sprechen Sie uns an. Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.

Über Tage

Restaurant im Kultur- und Tagungshotel **Alte Lohnhalle**
45309 Essen, Rotthäuser Str. 40, Tel.: +49(0)201.857.657.70
Willkommen@Restaurant-Ueber-Tage.de



Restaurant

Über Tage

Strecke machen

Wirsing-Rouladen^{1,3} in Sahne geschmort, mit Salzkartoffeln	9,80 €
Teresas original Pierogi 6 polnische Maultaschen mit kleinem Salat mit Hackfleisch-Füllung oder mit Sauerkraut-Pilz-Füllung (vegetarisch)	10,60 €
Lasagne „Alte Lohnhalle“ mit Spinat, Schafskäse, Sugo Pomodorini und Salatbouquet (vegetarisch)	11,00 €
Oma Emmas Rindsroulade^{1,3} mit Rotkohl und Kartoffelkloß	16,80 €
Zechenschnitzel mit Mett ^{1,3,4} und Lauch überbacken, Kartoffelecken und Salatbouquet	15,80 €
Hausgemachter Heringsstipp mit Pellemännern	12,50 €
Ochsenbäckchen in Schwarzbier geschmort, mit Speckbohnen ^{1,3} und Kartoffelstampf	18,90 €
Rinderfilet 200g Rohgewicht grüne Pfeffersauce ⁴ , Kartoffelecken, kleiner Salat	21,50 €

Eine Liste der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie vom Service,
bitte sprechen Sie uns an. Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.



Restaurant

Über Tage

Schicht am Mundloch

Apfel-Rahm-Flöz mit Kohlenstaub Apfeldessert ⁴ mit Sahne-Frischkäse und Knusperwalnuss nach Art einer Tiramisu	5,80 €
Lindas Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Eis	5,50 €
Vladis kleiner Appelpfannkuchen mit Calvados ⁴	4,50 €
Käsebrettchen verschiedene Käsesorten ^{1,4} mild oder würzig mit Trauben und Grissini	6,20 €
Dreidrittler Nachtisch kleine Portionen Apfel-Rahm-Flöz ⁴ , Schokoküchlein mit Eis und Appelpfannkuchen ⁴	9,80 €

Eine Liste der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie vom Service,
bitte sprechen Sie uns an. Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.

Über Tage

Restaurant im Kultur- und Tagungshotel **Alte Lohnhalle**
45309 Essen, Rotthäuser Str. 40, Tel.: +49(0)201.857.657.70
Willkommen@Restaurant-Ueber-Tage.de



Restaurant

Über Tage

Rotwein

Bodegas Francisco Casas „Gamazo“

„Gamazo ist ein junger, moderner Wein mit einem animierenden Duft nach Kirsche, mediterranen Kräutern und schwarzen Oliven. Unwiderstehlich fruchtig im Geschmack, trocken, pikant und saftig am Gaumen. Ein herrlicher Spaßwein, der wunderbar schmeckt zu Wurstwaren, Hartkäse, Nudelgerichten und Fleisch.“

Herkunft: Spanien, Region: Toro, Weingut: Bodegas Francisco Casa, Rebsorte(n): 100% Tinta de Toro (Tempranillo). Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 17,60 €

Saladini Pilastrri „Rosso Piceno“

„Nur einen Katzensprung entfernt von den endlosen Stränden der Adria betreibt Conte Saladini seit Jahren kontrolliert biologischen Weinbau und erntet für seine Qualitäten großes Lob von vielen Seiten. Die Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese ist ein herrlich fruchtbetonter, vollmundiger Tropfen, der es locker mit deutlich teureren Weinen aufnehmen kann.“

Herkunft: Italien, Region Marken, Weingut: Saladini Pilastrri, Rebsorte(n): 60% Montepulciano, 40% Sangiovese. Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 17,80 €

Domaine de Larzac Merlot

„Seit der damalige Präsident Jacques Chirac am 14. Juli 2006, dem Nationalfeiertag der Franzosen, anlässlich des Gartenfestes im Elysée-Palast Weine der Domaine de Larzac ausschenken ließ, genießt dieses Weingut einen exzellenten Ruf. Auch der sortenreine Merlot ist ein vollmundiger, runder und frischer Rotwein voll satter Frucht und einem üppigen Aromenstrauß. Kirsche, Waldbeeren und Pflaume im Duft, ohne aufgesetzten Holzton wie bei vielen Übersee-Merlots. Reif, rund und ausgewogen im Geschmack, mit schöner Frische im Abgang. Viel Wein für's Geld!“

Herkunft: Frankreich, Region: Languedoc, Weingut: Domaine de Larzac, Rebsorte(n): 100% Merlot. Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 18,20 €

Offener Rotwein

Wir halten immer einen guten „Trockenen“ für Sie bereit.
Bitte fragen Sie uns. Alle offenen Weine enthalten Sulfite.

Glas 0,1 l: 2,20 €

Glas 0,2 l: 3,80 €

Karaffe 0,5 l: 7,60 €

Karaffe 1,0 l: 14,80 €



Restaurant

Über Tage

Weißwein

Domaine des Montarels Sauvignon Vin de Pays des Côtes de Thôngue

„Ein Rebsortenvertreter wie aus dem Bilderbuch! Im Duft Noten von Stachelbeere, Kiwi, Pfirsich, Holunder und Melone. Knackig und unwiderstehlich frisch am Gaumen. Blitzsaubere Frucht mit reifer, gut integrierter Säure und einem mineralischen Kick, wie man ihn eher bei teureren Weinen erwarten darf. Perfekt als Apéritif, zu Fisch, hellem Fleisch und Spargel. Schmeckt natürlich auch ‚nur so‘ köstlich!“

Herkunft: Frankreich, Region: Languedoc, Weingut: Domaine Montarels
Rebsorte(n): 100% Sauvignon blanc. Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 16,40 €

Colle Morino Trebbiano d'Abruzzo

„Trebbiano ist eine Rebsorte, die in der Regel blasse, geschmacksneutrale Weißweine liefert. Barbas "Colle Morino" ist erfrischend anders. Zarter, aber intensiver Duft nach Apfel, Steinobst, Ananas und Limette; unterlegt von kühlen Gesteinsnoten. Trocken, fruchtig und mild in der Säure. Trotz niedrigem Alkoholgehalt viel Geschmack und Schmelz. Ein richtig guter italienischer Weißwein, der in seiner Preisklasse den Maßstab setzt.“

Herkunft: Italien, Region: Abruzzen, Weingut: Fratelli Barba
Rebsorte(n): 100% Trebbiano. Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 17,20 €

Mittelheimer St. Nikolaus Riesling trocken

„... trockener Riesling aus der Lage Mittelheimer Sankt Nikolaus ist eine Bilderbuch-Rheingauer mit glasklarer Frucht, toller Frische und einer spritzigen Note, die für zusätzlichen Schwung sorgt. Schmeckt nach viel mehr ...“

Herkunft: Deutschland, Region: Rheingau, Weingut: Johannes Ohlig
Rebsorte(n): 100% Riesling. Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 17,80 €

Offener Weißwein

Wir halten immer einen guten „Trockenen“ für Sie bereit.
Bitte fragen Sie uns. Alle offenen Weine enthalten Sulfite.

Glas 0,1 l: 2,20 €
Glas 0,2 l: 3,80 €
Karaffe 0,5 l: 7,60 €
Karaffe 1,0 l: 14,80 €

Über Tage

Restaurant im Kultur- und Tagungshotel **Alte Lohnhalle**
45309 Essen, Rotthauser Str. 40, Tel.: +49(0)201.857.657.70
Willkommen@Restaurant-Ueber-Tage.de



Restaurant

Über Tage

Prosecco/Sekt

Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene

Vino Spumante – Extra Dry. Gereift nach der Charmat-Methode.
Von strohgelber Farbe, zeichnet sich dieser Prosecco durch sein elegantes und feines Bukett aus, in dem sich deutliche Töne von Früchten und Blumen finden. Seine charakteristisch spritzige Frische, seine harmonischen Fruchtnoten und sein angenehm trockener Charakter machen ihn zu einem optimalen Aperitiv, aber auch zu einem köstlichen Begleiter leichter Vorspeisen und Fischgerichte.

Herkunft: Italien, Region: Venetien, Conegliano-Valdobbiadene
Rebsorte: 100% Glers (Prosecco). Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 17,80 €

Brut D'argent – Blanc de Blancs – Chardonnay

Quality French Sparkling Wine – Trocken
Dieser erstklassige Sekt begeistert durch seine feinperlige, spritzige Art. Gereift nach „Methode traditionnelle“ im klassischen Champagner-Verfahren (Flaschengärung), duftig, fein, schlank und gehaltvoll.

Herkunft: Frankreich, Region: Jura
Rebsorte(n): 100% Chardonnay. Enthält Sulfite.

Flasche 0,75 l: 16,60 €

Piccolo 0,2 l: 5,60 €

Wir haben üblicherweise noch weitere Weine und Schaumweine vorrätig.
Bitte fragen Sie uns.



Restaurant

Über Tage

Bier

König Pilsener	vom Fass 0,25 l	2,20 €
König Pilsener	vom Fass 0,4 l	3,20 €
König Pilsener	Flasche 0,33 l	2,50 €
König Pilsener alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,50 €
Frankenheim Alt	Flasche 0,33 l	2,50 €
Erdinger Weißbier	Flasche 0,5 l	3,20 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,5 l	3,20 €
Tut Gut Malzbier	Flasche 0,33 l	2,50 €
Alster/Radler/Krefelder	Glas 0,25 l	2,20 €
Alster/Radler/Krefelder	Glas 0,4 l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Stiftsquelle Mineralwasser	Gl. 0,2 l	1,80 €
Stiftsquelle Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,00 €
Stiftsquelle Mineralwasser	Fl. 0,75 l	4,50 €
Apfelschorle	Gl. 0,2/0,4 l	2,00/3,20 €
Coca Cola ^{4,7}	Gl. 0,2/0,4 l	2,00/3,20 €
Coca Cola light ^{4,6,7,10}	Gl. 0,2/0,4 l	2,00/3,20 €
Fanta ^{1,4}	Gl. 0,2/0,4 l	2,00/3,20 €
Sprite ¹	Gl. 0,2/0,4 l	2,00/3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸	Gl. 0,2 l	2,50 €
Schweppes Indian Tonic ⁸	Gl. 0,2 l	2,50 €
Niehoffs Apfelsaft	Gl. 0,2 l	2,20 €
Niehoffs Orangensaft	Gl. 0,2 l	2,20 €
Niehoffs Johannisbeernektar	Fl. 0,2 l	2,50 €
Niehoffs Sauerkirchnektar	Fl. 0,2 l	2,50 €

Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.

Über Tage

Restaurant im Kultur- und Tagungshotel **Alte Lohnhalle**
45309 Essen, Rotthäuser Str. 40, Tel.: +49(0)201.857.657.70
Willkommen@Restaurant-Ueber-Tage.de



Restaurant

Über Tage

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷	2,00 €
Pot Kaffee ⁷	2,50 €
Kanne Kaffee ⁷ 1,0 l	8,00 €
Espresso ⁷	2,00 €
Doppio (doppelter Espresso) ⁷	2,80 €
Espresso Macchiato ⁷	2,50 €
Cafe coretto ⁷ Espresso mit Grappa	3,80 €
Cappucino ⁷	2,80 €
Latte Machiato ⁷	3,00 €
Milchkaffee ⁷	3,00 €
Kakao	2,50 €
Tee, Tasse (verschiedene Sorten)	2,00 €

Spirituosen

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	2,80 €
Amaretto	2 cl	2,40 €
Aperol Aperitivo	4 cl	3,80 €
Averna / Ramazotti	4 cl	4,00 €
Baileys Original	2 cl	2,40 €
Campari	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,40 €
Gordons Dry Gin	2 cl	2,80 €
Grappa di Chardonnay weiß	2 cl	2,40 €
Grappa Stravecchia braun	2 cl	3,00 €
Havana Club Rum 3 anos	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Johnnie Walker Scotch Whisky	2 cl	3,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	4,20 €
Moskovskaya Wodka	2 cl	2,60 €
Noilly Prat French Dry Vermouth	5 cl	4,20 €
Obstbrände (Williams, ...)	2 cl	2,50 €
Steinalter Haldengeist aus dem Ruhrgebiet	2 cl	2,50 €
Vecchia Romagna Brandy	2 cl	2,80 €
Weizenjunge Korn aus dem Ruhrgebiet	2 cl	2,50 €
103 Brandy de Jerez	2 cl	2,80 €

Die Zusatzstoff-Liste finden Sie am Ende der Speisekarte.

Über Tage

Restaurant im Kultur- und Tagungshotel **Alte Lohnhalle**
45309 Essen, Rotthäuser Str. 40, Tel.: +49(0)201.857.657.70
Willkommen@Restaurant-Ueber-Tage.de



Restaurant

Über Tage

Spezialitäten aus dem Ruhrgebiet

Weizenjunge

Nur 2 km vom Hotel, direkt am Leithebach, in der ehemaligen Bauernschaft Leithe, liegt heute noch der Hof Schulte-Kemna.

Auf dem alten Gutshof „Kemenate“ (Kemna), der von einem Schultheiß (Schulte) der Äbtissin von Essen verwaltet worden war, wurde im Zuge der Industrialisierung eine Brennerei errichtet, die seit 1879 den westfälischen klaren Schnaps „Weizenjunge“ herstellt.

Bei der Plünderung der Alkoholvorräte am Ende des Krieges kam es zu einem Brand, der vielen Menschen das Leben kostete. Die Gebäude wurden später nur noch zum Teil wiederaufgebaut. Aber der „Weizenjunge“ wird immer noch nach der alten Rezeptur gebrannt.

Die Ortschaft Leithe lag auf der alten Grenze zwischen Sachsen und Franken, der heutigen Grenze zwischen dem Rheinland (Essen-Kray-Leithe) und Westfalen (Wattenscheid-Leithe).

Diese traditionsreiche westfälische Kornspecialität aus dem Ruhrgebiet hat die Zeiten überlebt und wird noch heute in vielen Kneipen ausgeschenkt. Das besondere Brennverfahren, der hohe Malzanteil und halbjähriges Lagern machen den „Weizenjungen“ zu einem mildwürzigen Genuß und Erlebnis mit 36% vol.



Auch im Rheinland sehr beliebt.

2 cl: 2,50 €



Restaurant

Über Tage

Spezialitäten aus dem Ruhrgebiet

Steinalter Haldengeist

Dieser Kräuterlikör mit 30% vol. wird nach einem Originalrezept von der „Alten Drogerie Meinken in Crange“ hergestellt.

Annemarie Meinken hat bedingt durch ihr Alter (80 Jahre) im Jahre 2007 ihr Geschäft, die „Alte Drogerie in Crange“, Hauptstraße 408, zum Erhalt der Tradition an ihren Enkel P. Meinken weiter gegeben, welcher die Firma als Familienbetrieb weiterführt und die geheimen Überlieferungen einiger Spirituosen bewahrt.

„Zu einer Zeit, als sich noch die Förderräder der Zechentürme unserer Heimat drehten und die braven Bergleute noch in die Tiefe des Ruhrgebietes einfuhren, da lebten dort in den Stollen und Gängen kleine Berggeister, welche dem einen oder anderen Bergmann erschienen. Still und friedlich wohnten sie in den Kohleflözen und arbeiteten emsig fort.

Einige der kleinen Berggeister waren bei der Arbeit unachtsam und wurden versehentlich mit den Kohleloren aus dem Bergwerk gefördert. Sie lebten so dann in den Wäldern und Wiesen der anliegenden Halden im Ruhrgebiet.

Einer dieser Berggeister übergab einem braven Brandweinbrenner aus Dankbarkeit, da dieser ihn beherbergt hatte, ein uraltes Rezept, welches einen leckeren Trunk beschrieb. Aus diesem Trunk brannte der Brenner zu Erinnerung an den Berggeist den ‚Steinalten Haldengeist aus dem Ruhrgebiet‘, ‚welcher, in Maßen genossen, die Gemüter erhellt und frohe Stunden verschafft.

Wer in klaren dunklen Nächten die Halden unserer Heimat beobachtet, wird ein kleines grünes Lichtlein tanzen sehen; dann wird er wissen, dass der ‚Haldengeist‘ seine wachsamen Runde abschreitet.“



Auch zum mitnehmen!

2 cl: 2,50 €



Restaurant

Über Tage

Liste der Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Geschmacksverstärker

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Farbstoff

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel

7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig

9 = geschwärzt

10 = enthält eine Phenylalaninquelle