

# HERZLICH WILLKOMMEN! WIR EMPFEHLEN

## APERITIF

---

**Prosecco** – mit hausgemachter Essenz  
Ingwer-Minze oder Melisse oder Zitronen-Thymian 6,90

**Gin Cassis Tonic**  
Gin | schwarzer Johannisbeerensaft | Schweppes Tonic Dry | Limette 6.50

**Aperitivo Rosato**  
Ramazotti Rosato | frische Limette | Minze | Prosecco 6.50

**White Port Tonic**  
Niepoort Dry White | frische Zitrone | Schweppes Tonic Dry 6.50

## KLASSIKER

---

**Aperol Spritz - im Weißweinglas**  
Prosecco | Soda | Aperol | Orange 6.50

# L I V I N G R O O M

>> Wir übertragen die Inhalte eines kleinen und feinen Restaurants mit ausschließlich frischer, spannender und zeitgemäßer Küche auf eine großzügige und großstädtische Umgebung. Das wohl größte Wohnzimmer des Ruhrgebiets mitten im Herzen Bochums: **L I V I N G R O O M** . Tolle Atmosphäre in toller Umgebung mit tollen Gästen und allem, was das kulinarische Herz eines jeden Menschen erfüllt. Das ist für uns der schönste Arbeitsplatz, den wir uns wünschen können und für Sie hoffentlich einfach eine gute Zeit. <<

Unsere Küchenzeiten sind täglich durchgehend warm von 12:00 - 23:00 Uhr. Am Nachmittag von 15:00 – 18:00 Uhr offerieren wir Ihnen eine kleine Speisekarte mit den beliebtesten Klassikern für Ihren Tagesschmaus. Sonntag & Feiertag ist Ruhetag.

Wir bedanken uns, dass Sie sich für den **L I V I N G R O O M** entschieden haben und wünschen Ihnen eine schöne und entspannte Zeit. Ihre Wünsche stehen in unserem Fokus – bitte wenden Sie sich an uns. Lieben Dank!

Schön, Sie hier bei uns zu sehen!

Ihre Gastgeber Seran Bahtijari & Lukas Rüter



# LIVINGROOM-ESSBRETT

---

immer ab 18.00 Uhr, immer 3 Stück, immer serviert auf dem Brett

## Bitte wählen Sie Ihre Wunschkombination:

Hausgemachte Mangalitza Salami je 3,50

Serrano-Schinken je 3,50

Ziegenfrischkäsecreme

Kirsch-Balsamico-Chutney | Walnüsse je 3,50

In Pankomehl gebratene Blutwurst

Belugalinsensalat | Koriander je 3,00

Gebackenes Lachs-Sashimi | Wasabi-Eis je 4,50

Kalbfleischpflanzerl | Kartoffelsalat je 3,00

Parmigiano Reggiano je 3,00

Sautierte Jacobsmuschel | Wakame-Algen

Passionsfrucht | Curryschaum je 4,00

Große grüne Oliven mit Kern je 3,50

2 Garnelen im Kartoffelmantel | Aioli je 3,50

Calamari Fritti | Aioli je 3,50

Piementos de Padron | Fleur de Sel je 2,50

ESSINDKEINETAPASES  
ISTAUCHKEINFINGERF  
OODWEILMANESMITDE  
RGABELISST.ESISTAL  
SKLEINEPORTIONANG  
ERICHTTETSOZUSAGEN  
EINEMINIATURUNDESI  
STVERDAMMTLECKER!

## VORSPEISEN

---

Crèmesüppchen vom Bärlauch mit roter Wild-Garnele	9.80
Marinierte Burrata mit Marinda Tomate und Fenchel	12.80
Beef Tatar (handgeschnitten vom Jack's Creek Black Angus) mit Bio-Eigelb und Gewürzen	14.80

## SALATE

Alle Salate servieren wir gerne auch als Vorspeisen-Portion

---

Unsere Hähnchenbrustfilets sind zertifizierte Label Rouge "du Peyriguet" der "Fermiers Landais" Hühner und werden in Freiheit in einer einzigartigen und geschützten natürlichen Umgebung aufgezogen. Sie leben im riesigen Wald des Départements "La Landes" in Südwestfrankreich, dem größten Wald Europas, der von den regelmäßigen Winden des Atlantiks mit frischer Luft versorgt wird. Sonne, reine Luft, Wasser und gesunde Böden. Alle Voraussetzungen sind gegeben, um Geflügel von erstklassiger Qualität zu erzeugen.

Cesar's Salad mit gebratenen Streifen vom Freilandhähnchen Label Rouge "du Peyriguet" Romanasalat   Cherrytomaten   Knoblauchcroûtons   Parmesanspäne	14.80
---	-------

Cesar's Salad Wrap Großer, gefüllter Weizenteigfladen mit Streifen vom Freilandhähnchen Label Rouge "du Peyriguet" Romanasalat   Cherrytomaten   Knoblauchcroûtons   Parmesanspäne	14.80
---	-------

Bunte Blattsalate mit gebratenen Streifen vom Freilandhähnchen Label Rouge "du Peyriguet" Ananas   Traube   Melone	14.80
--	-------

Spinat & Raukesalat mit gebratenen Rindersteak-Streifen Kirschtomaten   Parmesan   geröstete Pinienkerne	16.80
---	-------

## VEGETARISCH & VEGAN

---

### Pasta Bruno Bruni

Bavette | Rucola | Kirschtomaten | Peperoncini | Paprika | Parmesan

vegetarisch	8.80
vegan (ohne Parmesan)	8.80
mit Garnelen	12.80

gerne auch mit **glutenfreien Mais-Nudeln** (ca. zusätzliche 10-15 min.)

### Pikantes **Madras-Gemüse-Curry** (vegan/GF)

Süßkartoffel | Pak Choi | Grillgemüse | Kokos | Macadamia-Nuss 14.80

\*Auf **Wunsch** mit Streifen vom **Label Rouge** Freilandhähnchen 6.50

### Hausgemachte **Gnocchi** mit sautierten **Pilzen**

und **Trüffelrahm** 14.80

## HAUPTGERICHTE

---

### Ungarisches **Gulasch** von **Maarten Jansen** Mangalitza Schwein

Spitz -Paprika | Kräuter-Kartoffeln 21.80

### **Kotelett** von der Fjord **Forelle**

Spitzkohl | Thymian-Risotto | Konfierte Dattel - Tomaten 24.80

### Klassisch paniertes **Kalb-Schnitzel** 200g

Pommes Frites | Salatbouquet | Preiselbeeren 22.80

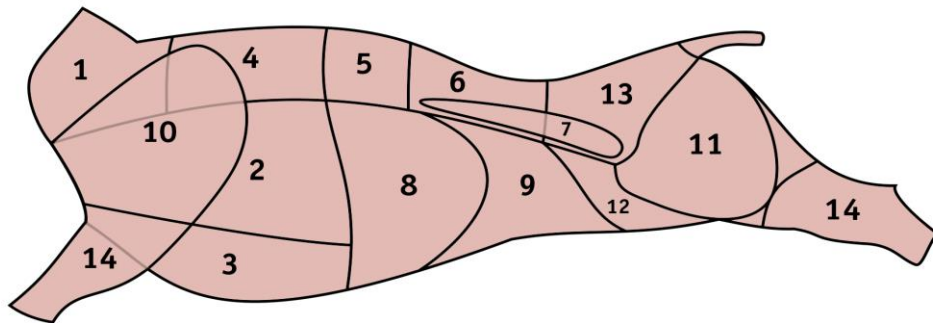
### **XXL-Riesen King-Prawn** 2 Stück 39.50

Wildfang Garnelen // Golf von Guinea)

Aioli | bunte Blattsalate | Baguettes

# STEAKS / CUTS

---



1. Rinderhals, Kamm oder Nacken | 2. Querrippe | 3. Rinderbrust |  
4. Hochrippe/Entrecôte/Ribeye | 5. Vorderrippe oder hohes Roastbeef | 6. Rostbraten oder flaches Roastbeef/Rumpsteak (5 + 6 bilden das Roastbeef oder Zwischenrippenstück/Striploin) |  
7. Filet/Tenderloin | 8. Spannrippe | 9. Bavette/Onglet |  
10. Schulter/Scherzel, Bug oder Schaufel | 11. Oberschale, Unterschale und Nuss | 12. Flanke |  
13. Hüfte mit Hüftsteak und Schwanzstück oder Tafelspitz | 14. Hesse oder Wade

## Ihre Optionen zur gewünschten GARSTUFE

---

### **Rare / blutig, englisch:**

Das Fleisch ist noch roh bzw. blutig mit einer Kerntemperatur von etwa 49°C.

### **Medium rare / leicht blutig / englisch plus:**

Das Fleisch ist im Kern noch leicht roh bzw. leicht blutig und nach außen hin rosa mit einer Kerntemperatur von etwa 52°C.

### **Medium / rosa:**

Das Fleisch ist im Kern durchgehend rosa mit einer Kerntemperatur von etwa 56°C.

### **Medium well / Medium plus / halbrosa:**

Das Fleisch ist nur noch im Kern hellrosa, sonst graubraun mit einer Kerntemperatur von etwa 62°C.

### **Well done / durch:**

Das Fleisch ist durchgebraten, innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend graubraun mit einer Kerntemperatur von etwa 74°C.

Je nach Cut/Schnitt können die Kerntemperaturen leicht variieren. Unsere Sauciers arbeiten mit Kerntemperaturfühlern, um die von Ihnen gewünschte Temperatur bestmöglich zu treffen. Bitte bedenken Sie bei Ihrer Auswahl: Nachgaren geht im Zweifelsfall immer, umgekehrt leider nicht...

## **LIVINGROOM-LAVAGRILL**

---

**\*Mangalitza Kotelett 300g** 21.80

Maarten Jansen aus Zuidwolde in den Niederlanden, der diese alte Schweinerasse mindestens 12 Monate artgerecht und im Freien mit ausschließlich natürlichem Futter aus eigenem Anbau und der Region aufzieht.

Fleisch vom Deutschen Färsen-Rind von heimischen Züchtern:

**\*Dry aged Rib-Eye 300g / 600g** 32.80 / 59.80

**\*Dry aged Filet 250g / 500g** 34.80 / 62.80

Als besondere Spezialität des Livingroom empfehlen wir Ihnen 28 Tage **trocken gereiftes** Fleisch von der **Deutschen Färse**, (Färse ist geschlechtsreifes weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat) danach folgt eine weitere Reifezeit von mindestens 2 Wochen im Rindertalgmantel. Grandios.

Prämiertes Jack's Creek Black Angus aus Australien (Marble Score 3):

**\*Striploin (Rumpsteak) 250g / 500g** 26.80 / 49.80

**\*Tenderloin (Filet) 200g / 400g** 34.80 / 62.80

**\*Original Japanisches Wagyu Rib Eye A 5 / 250g** 69.00

Wir offerieren Ihnen in der höchsten Marmorierung: A5 (MBS 8-12)

Die Qualität und das Aroma des Wagyu-Fleisches unterscheiden sich von jeder anderen Art von Rindfleisch. So beschreiben einige das Fleisch mit einem weichen, buttrigen Karamellgeschmack, der intensiv süß und zart ist. Diese Zartheit und der außergewöhnliche Geschmack eines 100% Wagyu-Fleisches bedeuten eine beispiellose Essenserfahrung.

US Black Angus Beef von GOP aus Nebraska Choice or higher:

**\*Hanging Tender 250g / 500g** 28.80 / 55.00

Lendenteil des Zwerchfells, frz. Onglet, „Nierenzapfen“, „Metzgerstück“ oder auch Butcher`s Steak. Ein eher unbekanntes Teilstück, ähnlich zart wie Filet, aber kräftiger und charaktervoller im Geschmack. Einfach toll.

## **BEILAGEN** SAUCEN & ON TOPS

---

Bitte wählen Sie:

Steak Fries	3.50
Kartoffelgratin   Süßkartoffel Fries	4.50
Gemischte Blattsalate	3.50
Gegrillter grüner Spargel	5.80
Grillgemüse	5.80
Gebratene Pilze	6.80
geschmorter Wirsing mit getrockneten Tomaten	5.80
Schmorzwiebeln	3.50
Chipotle Sauce	2.50
Chimichurri	2.50
Texanischer Ketchup	2.50
Kräuterbutter	2.50
Portweinjus	3.00
HEINZ Ketchup / Mayonnaise / Dijon Senf	1.00



## **DESSERT**

---

**Crème Brûlée** 9.50  
Mango | Cashew Karamell Eis

**Mousse** von der **Valrhona Guanaja** Schokolade 9.50  
Rotwein-Kirschen | Mandel-Krokant | Crème Fraîche aus der Normandie

Livingroom **Variation** vom Brett 9.50  
Crème Brûlée | Mousse au Chocolat | Himbeer-Sorbet

3erlei Hausgemachte **Sorbets** 8.50  
Immer wechselnde Geschmacksrichtungen

## **DIGESTIF**

---

Eau de Vie – Sauerländer Edelbrand - **Apfel** 10.50  
Ein ausgewogener Apfelbrand aus dem Sauerland

Whiskey – **Four Roses Single Barrel** 10.50  
Gold Medallien Gewinner in San Francisco von 2010 bis 2013

Rum – **Ron Zacapa** Etiqueta Negra Solera 23 13.00  
Einer der besten und gereiftesten Rums, die wir je probiert haben

Kaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Doppio?