



**ROHRMEISTEREI**

# SPEISEN UND GETRÄNKE

Aperitif		0,1	0,75
Ruhrwiese		5,90	
Ruhrwiese (alkoholfrei)		4,90	
Riesling Winzersekt, Ahr, Weingut Kreuzberg		6,90	32,00
«Herzprickeln» Secco, trocken, Rheinhessen, Weingut Eva Vollmer		5,20	25,50
Secco Saignée, Rotling, Franken, Weingut Steinmann		5,50	27,00
Cremant du Luxembourg, LMEAX Crossmosel		6,90	32,00
Champagner in der kleinen Flasche Jean Valentin Premier Cru Tradition			32,00

dienstag bis sonntag

## GLASKASTEN SPEISEN

Verehrte Gäste,  
in unserem Restaurant „Glaskasten“ bieten wir Ihnen dienstags bis sonntags das Menu „Ruhrgold“ an! Sie haben die Möglichkeit, das Menu wie angeboten zu genießen – hierfür gilt der genannte Menu-Preis.  
Oder Sie wählen a la carte aus und kombinieren individuell.

### MENU RUHRGOLD

- FRISCH GEBACKENES „SCHWERTER KRÜSTCHEN“  
mit gesalzener Butter und Variationen vom Schwerter Senf
  - ROULADE VON BAUMÜLLERS SAIBLINGSFILET  
mit karamellisierter Gurke auf einem Zitronenspiegel
  - SCHWERTER SENF-KURKUMA-SÜPPCHEN  
auf eingelegten Orangen-Filets
  - KÖNIGIN PASTETE  
gefüllt mit Ragout von Scampi, Morcheln und Pulled Beef
  - SORBET
  - CARREE VOM BUNTEN BENTHEIMER  
Trilogie von frischen Erbsen, Sellerie-Creme, Schalotten-Jus
  - FEINES STÜCKCHEN OBSTKUCHEN DER SAISON  
mit Sahne und Eis
  - PRALINEN VON ANASTASIA
- |  |              |
|--|--------------|
| <b>7 GÄNGE</b>   | <b>59,50</b> |
| <b>6 GÄNGE ohne Saiblingsfilet oder ohne Königin Pastete</b> | <b>42,50</b> |

vegetarisch vegan

### A LA CARTE

- | A LA CARTE  |       | Vorspeise   Hauptgang |
|---|-------|-----------------------|
| FRISCH GEBACKENES „SCHWERTER KRÜSTCHEN“<br>mit gesalzener Butter und Variationen vom Schwerter Senf | 3,50  |                       |
| TOMATE-BÜFFEL-MOZZARELLA<br>mit Rucola, Parmesan und Basilikum-Creme                                | 9,90  |                       |
| PAPRIKA-CREME-SUPPE mit Rauchschaum   | 6,90  |                       |
| ROULADE VON BAUMÜLLERS SAIBLINGSFILET<br>mit karamellisierter Gurke auf einem Zitronenspiegel       | 16,90 | 22,90                 |
| KÖNIGIN PASTETE<br>gefüllt mit Ragout von Scampi, Morcheln und Pulled Beef                          | 16,90 | 22,90                 |
| US-RUMPSTEAK mit Pfifferlingen, Schalottenjus und<br>Kartoffelpuree                                 |       | 34,90                 |
| CARREE VOM BUNTEN BENTHEIMER<br>Trilogie von frischen Erbsen, Sellerie-Creme, Schalotten-Jus        |       | 24,90                 |
| ADLERFISCH in Zitronen-Dattelbutter gebraten<br>mit Sellerie-Ragout und Kartoffelpuree              |       | 20,90                 |
| KANINCHENKEULE- UND PRALINE mit Kräutersensauce,<br>Frühlingsgemüse und Semmel-Scamorza-Talern      |       | 19,90                 |
| FEINES STÜCKCHEN OBSTKUCHEN DER SAISON<br>mit Sahne und Eis   | 6,90  |                       |
| JOGHURT-MARACUJA-TÖRTCHEN<br>mit weißer Schokolade und Passionsfrucht-Sorbet                        | 6,90  |                       |
| PRALINEN VON ANASTASIA  |       | 1,50 / Stck.          |

Täglich ab 12 Uhr

## SELBSTGEBACKENES VON ANNA MORK

- Himbeer-Schoko-Sahnetorte
- Rübli-Frischkäse-Kuchen
- Gebackener Käsekuchen
- Käse-Sahne-Torte
- Sowie frischer Obstkuchen nach Saison

### Feine Pralinen – 7 Sorten

- Cassis-Marzipan
  - Senf
  - Weichkrokant
  - Salzkaramell
  - Mango
  - Nougat
  - Maracuja
- Stck. 1,50

## AKTIONSMENUS

- |                                 |  |                |
|---------------------------------|--|----------------|
| <b>Montags</b><br>ab 18 Uhr     | <b>MONTAGSMENU</b><br>3-Gänge-Menu   | 24,90 / Person |
| <b>Dienstags</b><br>ab 18 Uhr   | <b>EIN FALL FÜR ZWEI</b><br>4-Gänge-Gourmet-Dinner   | 59,00 / Paar   |
| <b>Mittwochs</b><br>ab 18 Uhr   | <b>GRANDMA'S CLASSICS</b><br>2-Gänge-Menu  | 29,50 / Person |
| <b>Donnerstags</b><br>ab 18 Uhr | <b>GENUSS-QUARTETT</b><br>3-Gänge-Gourmet-Menu incl. Aperitif<br>für 4 Personen<br>(auch als Duett, Terzett oder Solo möglich)<br>Bitte reservieren Sie rechtzeitig! | 116,00         |

Ab Oktober 2017

## DAS NEUE GENUSS KABINETT

mit Studio, Séparée und eigener Terrasse  
für Tagungen, Meetings, Menus im kleinen Kreis  
erlesene Ausstattung, moderne Technik, Event-Küche  
Gold Metall Stein

Buchen Sie als Programm  
für Ihre Gesellschaft exklusiv

- „Geschüttelt, nicht gerührt“ **Cocktails** Classic & Crazy
- „Süße Verführung“ Feine **Pralinen** selbst gemacht
- „Jisge beatha“ **Whisky** Tasting und Menu
- „Herzprickeln“ **Sekt, Cremant, Champagner** Try and Fly
- „GinSpiration“ **Gin & Tonic** Kennen, Kosten und Kreieren
- „In vino veritas“ **Wein Wahrheiten** Probieren und Diskutieren

### Koch-Kurse und Küchen-Events

- mit **Manfred Kobinger**  
(Michelin Stern 1989-2002,  
Küchenchef Rohrmeisterei 2004-2015)
- und **Marc Kampmann**  
(Küchenchef Rohrmeisterei „Glaskasten“ seit 2016)

