



**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

## UNTER´M KRAN SPEISEN

### DELIKATE KLEINIGKEITEN UND SUPPEN.

Frisch gebackenes „Schwerter Krüstchen“ mit gesalzener Butter und Variationen vom Schwerter Senf	3,90
🍷 Schwerter Senf-Kurkuma-Suppe	5,50
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	5,50
Zwei Rohrmeisterei-Frikadellen mit Schwerter Senf, lauwarm serviert, Salatbouquet	5,90
Maronenschaumsuppe mit Gänse-Knusperrolle	6,90

### VORSPEISEN UND SALATE.

Zwiebelkuchen mit Speck und Kümmel, Crème fraîche und Salaten der Saison	9,90
🍷 Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Avocado und karamellisierten Walnüssen	10,90
Gebackene Kaninchenpraline mit Pilzcreme und Wintersalat in Senfvinaigrette	12,90
🍷 Salatteller Rohrmeisterei: Blattsalate mit Apfelspalten, Kirschtomaten, Radieschen, Kürbiskerne Champignons und geriebenem Parmesan	11,50
mit gebratenen Putenbruststreifen	13,90
🍷 mit gebratenen Pilzen	14,90
mit gebratenen Lachswürfeln	15,90

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise Balsamico-Dressing, Joghurt-Dressing oder Senf-Himbeer-Vinaigrette.

### HAUPTGÄNGE.

🍷 Gnocchi in Pilzrahmsauce mit karamellisierten Birnen und Kresse	15,50
Putenbrust vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleiner Salat	16,50
+🍷 Runde Zucchini mit buntem Quinoa gefüllt an Paprikasauce	16,90
🍷 Schupfnudelpfanne mit Rucola, geröstetem Gemüse, Pesto unter Parmesan	14,50
🍷 Gemüse-Risotto mit Black Tiger Garnelen	17,90
Schweinemedallions gebraten in Schwerter Honig-Senfsauce, Butterspätzle und kleiner Salat	18,90
Hirschgulasch in würziger Rotweinsauce mit Kräuterpilzen und kleinen Kartoffelklößen	19,50
Kalbsleber rosa gebraten, mit Balsamico Schalotten, Apfelkonfit und Kartoffelpuree	20,90
Rücken vom Duroc Schwein mit Aprikosensauce, bunten Bohnen und Bratkartoffeln	21,90
Zander auf der Haut gebraten, mit Krustentiersud, Paprikasauerkraut und Kartoffelpuree	23,90
Irisches Rinderfilet an bunten Bohnen, geschmorten Schalotten und Selleriekrapfen	34,90

### KÄSE.

Internationaler Rohmilchkäse von der Käserei Frank Rest, Schwerte / Hemer	
Dazu reichen wir Feigensenf, Mangochutney und Baguette	
3 Sorten	7,50
6 Sorten	12,90

### DESSERTS.

Bratapfel mit Vanillesauce und Zimteis	6,00
Weißer Schokoladentorte mit Himbeer-Schmand-Eis und Pistaziensauce	6,50
Orangenschnitte mit Tonkabohnen-Eis	6,50
Gemischtes Eis (vier Kugeln) oder +🍷 Sorbet mit Sahne	4,90
ohne Sahne	4,40

🍷 vegetarisch +🍷 vegan

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

**Montags**  
ab 18 Uhr **MONTAGSMENU**  
3-Gänge-Menu 24,90 / Person

**Dienstags**  
ab 18 Uhr **EIN FALL FÜR ZWEI**  
4-Gänge-Gourmet-Dinner 59,00 / Paar

**Mittwochs**  
ab 18 Uhr **GRANDMA'S CLASSICS**  
2-Gänge-Menu 29,50 / Person

**Donnerstags**  
ab 18 Uhr **GENUSS-QUARTETT**  
3-Gänge-Gourmet-Menu incl. Aperitif für 4 Personen 116,00  
(auch als Duett, Terzett oder Solo möglich)  
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

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

**Tip** Buchen Sie als Programm für Ihre Gesellschaft exklusiv

„Geschüttelt, nicht gerührt“ **Cocktails** Classic & Crazy  
„Süße Verführung“ Feine **Pralinen** selbst gemacht  
„Uisce 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)



# GETRÄNKE



ROHRMEISTEREI

Unser Kaffee ist bio und fair

## Unsere hausgemachten Limonaden

Lilimo hausgemachte Limonade aus Bio-Limetten	0,3l	4,50
Spice Orange Frisch gepresster Orangensaft und Spice Ginger	0,3l	4,50
Wild Cherry hausgemachter Kirschsirup mit Cherry Blossom	0,3l	4,50

## NEU AB SOMMER 2017

Frozen Melon (Melone und Zitrone), Mango Magic (Mango, Zitrone),  
Frozen Kaffee Mocca (Schoko, Kaffee und Vanille)

## BIER VOM FASS

Brinkhoffs No. 1	0,3l 0,4l	2,70 3,40
Hövels	0,2l 0,4l	2,00 3,50

## SCHÖFFERHOFER WEIZEN

Grapefruit	0,33l	3,10
hell, dunkel, alkoholfrei, kristall	0,5l	3,70

## FLASCHENBIER

Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	2,60
Vitalmalz	0,33l	2,50

# WEIN

## WEISSWEIN

Riesling, trocken, Rheingau	Glas 0,2l	5,90
Grauburgunder, trocken, Baden		5,90
Müller-Thurgau, halbtrocken, Franken		5,90
LMEAAX Riesling, feinherb, Crossmosel		6,20
Chateau Haut Rian, trocken, Bordeaux		6,20
Chardonnay, trocken, Rheinhessen		6,20
Sauvignon blanc, trocken, Knipser, Pfalz		6,90
Rockabilly, Grüner Veltliner		6,90
Weinschorle		4,50

## ROSÉ

Spätburgunder weiß gekeltert, feinherb	Glas 0,2l	5,90
--	-----------	------

## ROTWEIN

Spätburgunder, trocken, Baden	Glas 0,2l	5,90
Dornfelder, fruchtsüß, Rheinhessen		5,90
Merlot, trocken, Rheinhessen		6,90
"Don Cosimo" Primitivo, Apulien, Italien		6,90
Valpolicella Classico, DOC, Italien		6,90
Zweigeltrebe, trocken, Franken		6,90
Spätburgunder, trocken, Ahr		6,90
Schwarzriesling, halbtrocken, Rheinhessen		6,90

## Immer freitags 19 Uhr

## WEIN MENU

Zu Gast bei unseren Winzern

6.10.	Weingut Kühn, Rheingau
20.10.	Weingut Kreuzberg, Ahr
10.11.	Weingut Drautz-Able, Württemberg
24.11.	Weingut von Hövel, Saar

Beim Wein-Menu im „Restaurant Glaskasten“ servieren wir Ihnen im Anschluss an unseren Empfang mit Winzersekt ausgewählte Weine unserer Direktlieferanten, begleitet von einem eigens komponierten Menü der Rohrmeisterei-Küche. Lassen Sie sich von unseren Winzern über ihre Raritäten persönlich informieren.

**79,00 (incl. aller Getränke)**  
Incl. 5-Gänge-Menü mit abgestimmten Weinen, Aperitif und Digestif, Winzervortrag

## GOLDKÜCHE

Die Küchenparty

Genießen Sie einen beschwingten Abend zwischen Herd und Wein-Bar mit Musik im einzigartigen Ambiente der Rohrmeisterei. In der neuen Goldküche bereitet unser Küchenteam ein Degustationsmenü aus acht Gängen für Sie zu. Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter, probieren Sie die Leckereien direkt in der Küche, flanieren Sie zwischen Kochzeilen und Kühlhäusern oder lassen Sie es sich im Feinschmecker-Restaurant „Glaskasten“ gut gehen.

**Immer am letzten Montag im Monat - 59,00**  
25.09., 30.10., 27.11.2017

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, -light, Mirinda, 7 UP	0,2l 0,4l	2,50 4,50
Apfelsaftschorle	0,25l 0,4l	2,50 4,50
Spezi	0,33l	3,00
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2l	2,90
Bionade (verschiedene Sorten)	0,33l	3,00

## ORIGINAL SELTERS MINERALWASSER

leicht / naturell	0,25l	2,50
leicht / naturell	0,75l	6,70

## SÄFTE

Apfelsaft aus der Region	0,2l	2,90
Apfelsaft klar, Orangensaft	0,2l	2,50
Kirschsäfte, Bananensaft	0,2l	2,70
Ananassaft, Maracujasaft	0,2l	2,70
KiBa, Maracujaschorle	0,3l	2,90
Rhabarberschorle	0,3l	2,90

# FÜNF FREUNDE

UNSERE LIEBLINGSWEINE



## Herzklopfen

Feinherbe Cuvée aus Weißburgunder und Scheurebe. Bio-Weingut Dr. Eva Vollmer, Rheinhessen

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
5,90	22,00	9,50

## Weißburgunder

Trocken, leicht und mit dezenter Säure. VDP-Weingut Drautz-Able, Württemberg

Glas	Flasche 0,75	Mitnahme
5,90	22,00	8,50

## Liebesleben

Feinherbe, prickelnd frische Frucht, die an Sommerbeeren erinnert. VDP-Weingut Wirsching, Franken

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
5,90	22,00	8,00

## Chateau Guibeau

Ein St. Emilion aus Merlot (80%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. AOC, Puisseguin, St Emilion

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
6,50	24,00	9,50

## Vega Murillo

Runder, eleganter und kräftiger Spanier. Tempranillo, Bodegas Frontaura, D.O., Toro

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
6,50	24,00	9,50

**Tip** Fünf Freunde » Probierpaket zum Mitnehmen «  
Sie sparen 5,50! **39,50**

## Jeden Samstag

10-13 Uhr

## GENERATIONEN FRÜHSTÜCK

Lustvoll ins Wochenende schlemmen mit Frühstücksangeboten, Joghurt und Obst, Rührei und Würstchen, Fisch- und Bratenplatten, Antipasti und Salaten, Pasta und Eintopf – Kaffee, Tee und Säfte sind inklusive. Bei Sonne auch auf der Terrasse



17,50 / Person  
Kinder bis 6 Jahren sind frei  
Kinder unter 12 J. halber Preis

## Jeden Sonntag

ab 10 Uhr (Buffet bis 14 Uhr)

## FAMILIENBRUNCH

Treffen Sie sich mit Familie oder Freunden zum Brunch im besonderen Ambiente der Rohrmeisterei. Reichhaltige Frühstücksauswahl mit Brötchenvielfalt, Joghurt, Müsli-Bar und Obst; Pancakes und andere Leckereien frisch am Buffet zubereitet; Vorspeisen, Terrinen und Salate; vier warme Hauptgänge mit Beilagen; Dessertvielfalt – Kaffee, Tee und Säfte sind inklusive



29,50 / Person  
Kinder bis 6 Jahren sind frei/bis 12 Jahre halber Preis

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30
Milchkaffee	2,80
Latte Macchiato	2,80
Latte Macchiato verschiedene Geschmacksrichtungen	3,00
Cappuccino	2,80
Espresso	2,30
Espresso macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,50
Kakao	2,60
Kakao mit Sahne	2,80

**Tip** Kaffeevarianten auch laktosefrei erhältlich

## Lieber Tee (Bio)

Strawberry, Rooibos Vanille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner Tee-Litschi-Mango, Darjeeling, Earl Grey, China Pai Mu Tan (weißer Tee)	2,60
--	------

# CRAFT BEER / WHISKY

## CRAFT BEER

Canoe naturtrüb	0,3l 0,5l	3,00 4,50
Belgian IPA	0,33l	3,90
Red Lager	0,33l	3,90
PaleAle Hop5	0,33l	3,90

**Tip** Cocktails Classic and Crazy!  
Fragen Sie nach unserer Auswahlkarte!

## WHISKY

The Arran Malt		
Sauternes Cask Finish 50 %	2cl	5,50
The Balvenie		
Caribbean Cask 14 years 43%		4,50
Glen Scotia		
Double Cask 46%		5,00
Green Spot Bordeaux Cask Finish		
Single Pot Still 46%		4,50
Laphroaig		
Quarter Cask 45 %		3,50

## Ein Whisky? Sechzig!

Die größte Whisky-Auswahl im weiten Umkreis können Sie an der längsten Theke des Ruhrgebiets kennen lernen. Oder möchten Sie gleich einen Platz bei unserem nächsten Whisky-Tasting vormerken?

## Jeden Sonntag

ab 14 Uhr

## SÜSSER SONNTAG

Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne (von Oktober bis März)  
Selbstgebackene Kuchen nach Annas Rezepten, auch zum Mitnehmen  
Hausgemachte Pralinen aus der Goldküche

Bei Sonne auch auf der Terrasse

## Tip

Begehen Sie Ihre Geburtstags- oder Familienfeier mit Empfang und Brunch am Sonntagmorgen!

Für Gesellschaften von 25-40 Personen reservieren wir exklusiv das Restaurant „Glaskasten“ für Sie oder ab 40 Gästen unseren Saal Halle 2. Das Buffet stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen – gern senden wir Ihnen unsere Vorschläge zu.

Alle Angebote auch als Schmuck-Gutschein zum Verschenken!  
Reservierung online: [www.rohrmeisterei-schwerte.de](http://www.rohrmeisterei-schwerte.de)  
oder telefonisch unter 02304-2013001