



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, LMEAAX Crossmosel		6,90	32,00
Champagner in der kleinen Flasche Jean Valentin Premier Cru Tradition			32,00

SPEISEN AM MITTAG

vegetarisch vegan

DELIKATE KLEINIGKEITEN UND SUPPEN.

Maronenschaumsuppe mit Gänse-Knusperrolle	6,90
Schwerter Senf-Kurkuma-Suppe	5,50
Zwiebelkuchen mit Speck und Kümmel, Crème fraîche und Salaten der Saison	9,90
Zwei Rohrmeisterei Frikadellen mit Schwerter Senf, lauwarm serviert	5,50
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites	5,50
Salatteller Rohrmeisterei: Blattsalate mit Apfelspalten, Kirschtomaten, Radieschen, 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.

Tagliatelle mit gebratenem Lachs, Thymian, Austernpilzen und getrockneten Tomaten	15,90
Schupfnudelpfanne mit Rucola, geröstetem Gemüse und Pesto unter Parmesan	14,50
Spaghetti mit Schweinefiletspitzen in Waldpilz-Estragon-Sauce	9,90
Putenbrust vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	16,50
Lachs im Schinkenmantel mit Paprika-Sauerkraut und Kräuterkartoffeln	18,90
Rinderrückensteak vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat	21,90

DESSERTS.

Bratapfel mit Vanillesauce	5,00
Gemischtes Eis (vier Kugeln) mit Sahne	4,90
ohne Sahne	4,40

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-Menü 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-Menü 29,50 / Person

Donnerstags
ab 18 Uhr **GENUSS-QUARTETT**
3-Gänge-Gourmet-Menü 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
„Uisge beatha“ **Whisky** Tasting und Menü
„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
Kirschsaff, 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



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
oder telefonisch unter 02304-2013001