

Glaskasten



Bistro oder Glaskasten? Eine Frage der Stimmung! In der hohen Halle schmecken rustikale Frikadellen, aber auch ein delikater Bachsaibling mit Limonensauce

Der Start im Glaskasten ist grasgrün. Waldmeister und Ginger Ale, Zitronen- und Orangensaft ergeben diese fröhliche Farbe des Aperitifs „Ruhrwiese“, der auch in einer alkoholischen Variante zu haben ist.

Tatsächlich sind die Ruhrwiesen nicht weit, auch wenn man das in der monumentalen ehemaligen Pumpstation nicht auf dem Schirm hat. An einer Seite zieht der Lastenkran den Blick nach oben – auf ihm lagern die ersten zwei Fässer Rohrmeisterei-New-Make, so heißt das Destillat, das 2015 ein Whisky sein will. Nur eine Stufe braucht es um den Glaskasten in der Raummitte zu betreten und damit einen schönen in einen schön-feinen Abend zu verwandeln. Der beginnt mit Senf aus der Schwerter Senfmühle und Bio-Brot. Dann das mit Kräutern poschierte Kalbsfilet und die Jacobsmuschel vom Grill. Beides liegt

auf knackigen Kaiserschoten, die Schokoladenreduktion liefert eine verführerische Komponente. Alles ist harmonisch, auch die Eigensüße des Möhrenchips. Manfred Kobinger und sein Team kreieren phantasievolle Genüsse. Montags geht es „Jung & Wild“ zu, da kochen die Azubis ein 3-Gang-Menü. Die Weine kauft Geschäftsführer Tobias Bäcker direkt beim Winzer. Aus dem Theaterwissenschaftler und Mitinitiator der Rohrmeisterei ist längst ein Gastro-Profi geworden, der auf Qualität und Individualität setzt. Wie Chefkoch Kobinger. Der zeigte seinen Köchen kürzlich, dass ein Rind vom sauerländischen Biohof Schmücker mehr ist als Filet und wie man das ganze Tier in schmackhafte Gerichte verwandeln kann. Auf der Speisekarte stehen „Gute Erzeugnisse von guten Freunden“. Sich durch die Leckereien zu lesen, macht Spaß – auch, weil sie kaufen kann.

AUS DER SPEISEKARTE

Marinierter Winterkabeljau mit Wildkräutersalat 13,90 €

Portweinpfäumen mit Feta-Käse gefüllt in Tempurateig gebacken auf Blattspinat mit Pinienkernen und Grünkernpolenta 14,90 €

Sauerbraten vom Seeteufel auf Süßkartoffelpüree mit gerösteten Blumenkohlroschen 26,90 €

Westfälische Quarkcreme mit Pumpernickel und Birne 6,90 €

KONTAKTDATEN

Glaskasten in der Rohrmeisterei
58239 Schwerte
Ruhrstr. 20

Fon 0 23 04. 2 01 30 01

www.rohrmeisterei-schwerte.de

Mo 18-23 Uhr, Di-Do 12-24 Uhr,
Fr 12-1 Uhr, Sa 10-1 Uhr,
So 10-24 Uhr

EC