

ROHRMEISTEREI

Esskultur in der Industriekulisse



Chefkoch Manfred Kobinger gehen die Ideen nicht aus: in der Küche wie als Unterhalter seiner Genussklientel

Vielfalt für Augen und Gaumen. Ein Industrieambiente, das sich auf ideale Weise mit Küchenkunst versteht. Kompetent-freundliche Geister im Service.

Die Halle 1 des Industriedenkmals Rohrmeisterei ist unterteilt: Im Bistro Unter'm Kran wird unkomplizierte schmackhafte Kost serviert. In der Mitte der Halle steht erhöht der Glaskasten für die Gäste, die die innovative Küche von Manfred Kobinger schmecken wollen und für die hochwertig-verfeinerten Speisen etwas tiefer in die Tasche greifen mögen. Neben einem riesigen Kran, inmitten eines lebhaften Bistros und doch abgeschildert kommt

das 12-Tonnen-Gewölbe ebenso zur Geltung wie die fein-weiß gedeckten Tische. Die ehemalige Pumpstation, die Dortmund einst mit Trinkwasser versorgte, ihr rotes Ziegelmauerwerk, die Rundbögen und gusseisernen Sprossenfenstern, sind heute wirtschaftliches Zentrum aller Aktivitäten der Bürgerstiftung Rohrmeisterei: Kultur und Jugendarbeit, Naturschutz und soziale Projekte, der Shop Meisterstück mit handwerklichen Genussprodukten und – nicht zu vergessen – zur Besichtigung freigegeben die Schwerter Senfmühle von Frank Peisert gleich nebenan.

Doch zurück in die Mitte, zur „bodenständigen nouvelle cuisine“, wie Chefkoch Manfred Kobinger seine Küche betitelt. Der 60-jähri-

ge verquickt Regionales und französische Küche unter Wahrung des Eigengeschmacks der Zutaten beim Lammrückenfilet auf gebratenem Chiccoree in Apfel-Koriander-Vinaigrette und Café-Pfefferjus wie bei den Jakobsmuscheln vom Grill mit Lavendelschaum und Kräuterrisotto. Außerdem garantiert die Rohrmeisterei Genießern auf der Suche nach Abwechslung und guter Unterhaltung einige Überraschungen – montags Regionalküche bei „Iss von hier“, mittwochs Kochkunst auf der Plat de Plaisir oder an Henriette-Davidis-Abenden Rezepte aus dem „Praktischen Kochbuch“ der Köchin und Autorin aus Wetter, die Küchenchef Kobinger vom 19. ins 21. Jahrhundert transferiert, damit heutige Gaumen sich laben können.

AUS DER SPEISEKARTE

Kalbstatar mit Knuspergarnele und Salat von geräucherter Paprika **16,50 €**

Kürbissenz mit Kürbis-Chiliravioli und Jacobsmuschel **8,50 €**

Maronenrisotto mit Gorgonzola und gebratenen Kräutersaitlingen **15,50 €**

Loup de mer im Mangoldblatt pochiert, auf karamellisiertem Apfel, Limonenbutter Sauce und Püree von violetten Kartoffeln **27,50 €**

Hirschrücken unter der Thymiankruste gebraten, auf Quitten-Kürbisgemüse, Preiselbeerjus und Butterspätzle mit Mohnbröseln **27,90 €**

Westfälisches Pumpernickelmousse mit Rotweinbirne **7,50 €**

FLASCHENWEINE

Rotwein 22,00 – 52,00 €
Weisswein 21,00 – 41,00 €

AUF EINEN BLICK



KONTAKTDATEN

58239 Schwerte
Ruhrstr. 20

Fon 0 23 04. 2 01 30 01

www.rohrmeisterei-schwerte.de

Mo 18-23 Uhr, Di-Do 12-0 Uhr,
Fr 12-1 Uhr, Sa 10-1 Uhr,
So 10-0 Uhr

EC