

HERZLICH WILLKOMMEN!

RESTAURANT GLASKASTEN

Aperitif.

LMEAX Crémant de Luxembourg von Léa Linster	7,90
Veldenzer Kirchberg brut: Mosel, Winzersekt b.A.	6,00
Secco frank+frei: Feinfruchtige rosa Perlen – Die edel-erfrischende Entdeckung aus Franken	5,20
Vier Jahreszeiten: Campari, Triple Sec, Maracuja, Lime Juice	4,90
Ruhrwiese: Melonenlikör, Zitrone, Ananas, weißer Rum	4,90
Ruhrwiese alkoholfrei Zitronensaft, Orangensaft, Waldmeister, Ginger Ale	4,00
Rohrmeisterei Spritz: Aperol, Weißwein, Sprite, Secco	5,50
Vodka Martini: Vodka, Martini bianco, Martini Dry, Zitronensaft	5,50
Lady in Red: Gin, Campari, Vermouth Rosé, Secco	5,50
Apricot Sour: Apricot Brandy, Orangensaft, Zitronensaft	6,00
Canoe naturtrüb: Eine spritzige feinherbe Bierspezialität aus unserer Region.	2,50

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Luna Rossa: Calvados und
Creme de Framboise mit Sekt 4,80

Menus.

Unsere Empfehlung – für Einzelgäste, Paare und Gruppen!

Das Ruhrtalmenu

Kleine Verkostung von vier Sorten aus der historischen Schwerter Senfmühle

Filet von Bachsaibling im Dampf gegart, mit Spargelspitzen und grüner Sauce

Kotelette vom Duroc-Schwein in Chili-Ingweröl gegrillt, auf Gemüse von rotem und gelbem Paprika, Rhabarberreduktion und Kartoffel-Speckblinis

Käsesahne mit Himbeeren im Glas

Zum Ausklang: Obstlikör vom benachbarten Gut Bimberg
Und als Präsent: Ein Probiergläschen Schwerter Senf

39,50



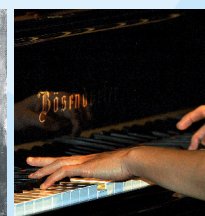
WHISKY-TASTING



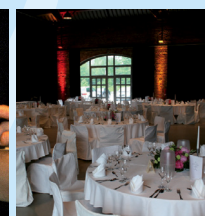
IHR EVENT



HENRIETTE-DAVIDIS-MENU



STERNSTUNDEN AM BÖSENDORFER



WEIN-MENU



KOCHKURSE



GOURMETMENU

Kaninchenrückenfilet und gebratene Garnelen in Mürbteig-Tartelettes mit feinem Salat

Spargelessenz mit gefülltem Flädle

Steinbuttfilet vom Grill, auf Kartoffel-Safranrisotto, Lavendelschaum

Lammhüfte mit Raucharomen rosa gegart, auf Blattspinat, Konfit von Perlzwiebeln und Portwein, Bohnenpüree

Minzmousse und Rosmarin-Honigbiskuit im Schokonest, mit Eierlikörsahne, Himbeeren und Himbeersorbet **54,00**

Specials zum Menu:

Korrespondierende Weine (0,1l)	3,50
Kleine Käse-Auswahl zum Abschluss	3,50
Regionale & internationale Digestifs vom Wagen	

Dienstags

EIN FALL FÜR ZWEI

4-Gänge-Gourmet-Menu
für zwei Personen
49,00 für zwei Personen

Montags

ISS VON HIER

Ruhrpott-Küche
neu interpretiert
3-Gänge-Menu
22,50

Donnerstags

GENUSS-QUARTETT

3-Gänge-Menu
108,00 für vier Personen

Wir bitten um Verständnis, dass es sich bei unseren Menus um feststehende Angebote handelt. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gern in unserem a-la-carte-Angebot.

Wir akzeptieren EC-Karten, keine Kreditkarten.

A LA CARTE „RESTAURANT IM GLASKASTEN“

Weine von Freunden für Freunde: direkt bezogen & zum Mitnehmen!

Gern empfehlen wir Ihnen passende Weine – auch glasweise. Die Weine können Sie anschließend Mitnehmen – so günstig wie bei unseren befreundeten Winzern!

Vorspeisen.

Jacobsmuscheln vom Grill, auf gebratenem Spargel, mit Passionsfruchtjus und Lavendelschaum **14,90**
Weinempfehlung: LMEAX Crémant de Luxembourg Edition Léa Linster

Roulade vom Kaninchenrückenfilet mit Garnelen gefüllt, auf Salat von rotem und gelbem Paprika, Rhabarberreduktion **14,90**
Weinempfehlung: Weinempfehlung: LMEAX Crémant de Luxembourg Edition Léa Linster

Paillard vom Kalbsfilet auf Spargelsalat mit Konfit von Perlzwiebeln und Portwein **15,90**
Weinempfehlung: 2007 | Riesling | Spätlese | feinherb | Saar | von Hövel



WHISKY-TASTING



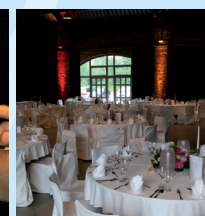
IHR EVENT



HENRIETTE-DAVIDIS-MENU



STERNSTUNDEN AM BÖSENDORFER



WEIN-MENU



KOCHKURSE



Suppen.

Spargelvelouté mit chilenischen Garnelen	7,90
Essenz von geräucherten Tomaten mit Pestosahne und Kaninchenrückenspieß	8,90

Kleine Feinschmecker

Auf Ihre Kinder gehen wir gern ein: Alle Gerichte (außer Suppen & Vorspeisen) gibt es als 1/2 Portion. Und auch „Lieblingsspeisen“ werden zubereitet. Oder unsere jungen Gäste überlegen in der Küche gemeinsam mit dem Küchenchef, was heute wohl besonders schmeckt.

Fischgerichte.

Jacobsmuscheln gebraten, mit Spargelgemüse, Limonensabayon und Safrankartoffeln Weinempfehlung: LMEAXX Crémant de Luxembourg Edition Léa Linster	26,90
---	-------

Steinbuttfilet vom Grill, auf Blattspinat, mit Konfit von Perlzwiebeln und Portwein, Lavendelschaum, Kartoffel-Safranrisotto Weinempfehlung: 2009 Sauvignon blanc trocken Südsteiermark Grassnitzberg Tement	26,90
---	-------

Fleischgerichte.

Kaninchenrücken mit Oliven und getrockneten Tomaten gebraten, auf Gemüse von rotem und gelbem Paprika, Estragon-Senfsauce, Kartoffel-Speckblinis Weinempfehlung: Spätburgunder weiß gekeltert trocken Baden Kaiserstuhl Weingut Probst	24,90
---	-------

Lammhüfte mit Raucharomen rosa gegart, auf Blattspinat, Konfit von Perlzwiebeln und Portwein, Bohnenpüree Weinempfehlung: 2008 Vega Murillo Bodegas Frontaura D.O. Toro	25,90
--	-------

Kalbsmedaillons gebraten, in Morchelsauce, mit Spargelgemüse und Maisgrießpolenta Weinempfehlung: 2008 Rosso di Montepulciano D.O.C. Siena Croce di Febo	26,90
---	-------

Für 2 Personen Doppeltes Entrecôte rosa gebraten, mit gestoßenem Pfeffer, Espresso-Jus, Gemüseauswahl und Kartoffel-Speckblinis	pro Person 27,50
--	------------------

Die besondere Weinempfehlung:

2005 | Frontaura Reserva | Tinta de Toro (Tempranillo) | Toro D.O. | 0,75 l. 38,00 EUR

Beachten Sie bitte die Angebote auf unserer Tafel!



WHISKY-TASTING



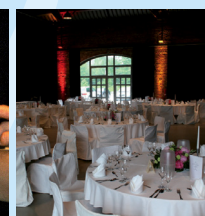
IHR EVENT



HENRIETTE-DAVIDIS-MENU



STERNSTUNDEN AM BÖSENDORFER



WEIN-MENU



KOCHKURSE



Vegetarische Gerichte.

Ricotta-Törtchen auf Blattspinat Tomatenreduktion und Safrankartoffeln	14,90
Weinempfehlung: Weinempfehlung: Spätburgunder weiß gekeltert trocken Baden Kaiserstuhl Weingut Probst	
Stangenspargel gekocht, mit geschmolzenen Tomaten, Parmesan und Maisgrießpolenta	16,90
Weinempfehlung: 2007 Riesling Spätlese feinherb Saar von Hövel	

Gönnen können!

Sich selbst noch etwas Süßes!
Und anderen lieben Menschen einen genussreichen
Abend in der Rohrmeisterei – zu verschenken mit einem
individuellen Schmuck-Gutschein!

Desserts.

Kartoffel-Quarkkugeln auf Rhabarberkompott mit Erdbeereis	6,90
Käsesahne mit Himbeeren im Glas	7,90
Safranparfait auf Ananas-Carpaccio mit Himbeersabayon	7,90
Eiskalter Frühling" mit Amarettini, Früchten und zweierlei Kuvertüren	7,90
Minzmousse mit Rosmarin-Honigbiskuit im Schokonest, mit Eierlikörsahne, Himbeeren und Himbeersorbet	8,90

Zum Dessert empfehlen wir: LMEAAX Crémant de Luxembourg Edition Léa Linster

Käse

Probierportion		3,50
Rohmilchkäse – internationale Sorten		
Dazu reichen wir Feigensenf, Mangochutney und Baguette	3 Sorten	6,50
	6 Sorten	9,50

Pralinen

Aus der Schokoladen-Manufaktur „Pott au chocolat“ – hausgemacht und frisch, ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen.
Unser Servicepersonal stellt Ihnen das aktuelle Sortiment gern vor.

3 Pralinen	3,00
5 Pralinen	4,80

Ein Whisky? Sechzig!

Die größte Whisky-Auswahl im weiten Umkreis können Sie hier
oder in der Lounge kennen lernen. Oder möchten Sie gleich einen
Platz bei unserem nächsten Whisky-Tasting vormerken?

PS: Wenn Sie rauchen möchten, ist die Terrasse oder unsere Raucher-Lounge auf der Galerie der richtige Ort dafür. Wir bitten um Verständnis.
Beachten Sie unsere Zigarrenauswahl! Wir bitten um Verständnis. Beachten Sie unsere Zigarrenauswahl!



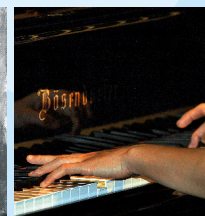
WHISKY-TASTING



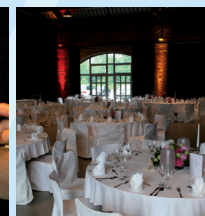
IHR EVENT



HENRIETTE-DAVIDIS-MENU



STERNSTUNDEN AM BÖSENDORFER



WEIN-MENU



KOCHKURSE



Die Rohrmeisterei.

Als Pumpstation 1896 erbaut, hatte sie einst eine wichtige Funktion für die Trinkwasser-Versorgung: Wasser aus der Ruhr wurde in großen Absetzbecken gereinigt und dann mit schweren Maschinen ins östliche Ruhrgebiet gepumpt. Später diente das Gebäude u.a. als Werkshalle und wurde damit im Volksmund zur – weltweit einzigen! – „Rohrmeisterei“.

Leitlinie der architektonischen Gestaltung nach dem Umbau ist die Ablesbarkeit der Gebäude-Geschichte: Alte Elemente wie Fenster und Kranbahn bilden einen spannenden Kontrast zu den neuen Materialien Glas, Sichtbeton, Holz und Stahl. Die Wände bleiben unverputzt, schaffen Atmosphäre und erinnern gleichzeitig an die wechselvolle Geschichte des Projekts.

Heute ist der Betrieb des Bürger- und Kulturzentrums die wichtigste Aufgabe der gemeinnützigen Bürgerstiftung Rohrmeisterei. Soweit es die Stiftungserträge und Spenden sowie die Erlöse aus gewerblichen Nutzungen erlauben, werden die Räumlichkeiten für gemeinnützige und kulturelle Aktivitäten kostengünstig bereitgestellt und eigene (jugend-)kulturelle Projekte verwirklicht – ohne öffentliche Förderung. Ein wichtiges Standbein ist die – ohne Spenden und Fördermittel realisierte – Gastronomie in Regie der Bürgerstiftung. Auch hier gilt: Unsere Erträge aus Ihrem Genuss fließen den gemeinnützigen Zwecken zu: Gutes Erleben, Gutes Tun.

Schwerter Senf.

Seit 1845 wird in Schwerte Senf gemahlen, seit 2000 hat die Schwerter Senfmühle ihren Sitz in der Rohrmeisterei. Eine der letzten Senfmühlen in Deutschland, die die scharfe Schlemmerei nur aus den natürlichen Zutaten Senfsaat, Wasser, Weinessig, Salz herstellt. Ohne künstliche Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe oder Zucker. Und im „kalten“ Herstellungsverfahren, das die natürlichen Wirkstoffe erhält, jedoch sehr aufwändig ist und daher in der industriellen Senfproduktion keine Anwendung mehr findet.

Immer wieder findet sich der Schwerter Senf in unseren kulinarischen Kreationen. Und wenn Sie ein Gläschen mitnehmen möchten, haben Sie die Auswahl zwischen vielen Geschmacksrichtungen.

Veranstaltungen.

Neben der Gastronomie befinden sich die beiden Säle der Rohrmeisterei sowie der Degustations-Salon mit Blick ins Ruhrtal. Die Hallen sind geeignet für private Feiern wie Hochzeiten und Geburtstage, aber auch für Tagungen, Firmen-Veranstaltungen und Messen. Wir geben Ihnen gern unsere umfassende Informationsmappe mit.

Dort finden auch unsere kulinarischen Events statt – Whisky-Tastings, Wein-Menüs, die Weibsbilder-Reihe, das Henriette-Davidis-Menu, die Schwerter Heimatabende, Food & Fashion ...

Und schließlich ist die Rohrmeisterei der kulturelle Mittelpunkt Schwertes und der Region. Viele Partner aus der Kulturszene nutzen das Raumangebot für ihre gemeinnützigen Projekte. Und viele heimische und auswärtige Gäste besuchen die kulturellen Veranstaltungshighlights wie die „Sternstunden am Bösendorfer“, die „Schwerter Kleinkunstwochen“ oder das „Welttheater der Straße.“ Kultur und Gastronomie ergeben einen Genuss für alle Sinne und bilden so das Profil der Rohrmeisterei.



WHISKY-TASTING



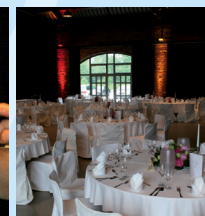
IHR EVENT



HENRIETTE-DAVIDIS-MENU



STERNSTUNDEN AM BÖSENDORFER



WEIN-MENU



KOCHKURSE



WIR UNTERSTÜTZEN KULTUR!