



**ROHRMEISTEREI**

# SPEISEN UND GETRÄNKE

Aperitif	0,1	0,75
Champagner in der kleinen Flasche Jean Valentin Premier Cru Tradition		32,00
Cremant du Luxembourg, LMEAXX Crossmosel	7,50	32,00
Riesling Winzersekt, Ahr, Weingut Kreuzberg	6,90	32,00
Ruhrwiese	5,90	
Ruhrwiese (alkoholfrei)	4,90	



## KÖSTLICHES AUS DER ROHRMEISTEREI

Schwerter Senf aus der historischen Senfmühle von 1845  
Pralinen aus der hauseigenen Confiserie  
Weine unserer Winzer im Direktbezug

... nehmen Sie sich ein Meisterstück aus der Rohrmeisterei mit nach Hause.

dienstag bis sonntag

## GLASKASTEN SPEISEN

Verehrte Gäste,  
in unserem Restaurant „Glaskasten“ bieten wir Ihnen dienstags bis sonntags das Menu „Ruhrgold“ an! Sie haben die Möglichkeit, das Menu wie angeboten zu genießen – hierfür gilt der genannte Menu-Preis.  
Oder Sie wählen a la carte aus und kombinieren individuell.

MENU RUHRGOLD

A LA CARTE

Vorspeise | Hauptgang

FRISCH GEBACKENES „SCHWERTER KRÜSTCHEN“, ein Kartoffel-Senf-Gebäck, mit gesalzener Butter und Variationen vom Schwerter Senf Himbeer Senfcreme / Curry Senfcreme / Honig Senf	3,90
TOPINAMBUR Cremesuppe / Wedges / Birne	7,00
FORELLE Gurke / Radieschen	13,00
MAISHÄHNCHEN Suprême / Pilzrisottobällchen / getrüffelte Zuckerschoten / grüner Spargel	22,00
TOFFEE Schnitte / Joghurt-Limoneneis / Beeren	7,00

**5 GANG MENU 50,00**  
**3 GANG MENU (Suppe, Hauptgang, Dessert) 33,00**

vegetarisch vegan

### SUPPEN UND VORSPEISEN

MATJES Rote Bete / Gewürzgurke	13,00
TOMATENVARIATION Feta / Fenchel	12,00
TOMATEN ZITRONENGRASSUPPE Basilikum / Black Tiger Garnele	8,00

### HAUPTGÄNGE

RINDERFILET Himbeere / Rhabarber-Staudensellerie / Kartoffelmoussline	34,00
LAMMRÜCKEN Zitronen-Polenta / Paprika / Apfelkapern	32,00
FORELLE Bohne / Birne / Kartoffelmoussline	23,00

### DESSERT

KOKOS-MILCHREIS Ananasragout / Mango / Himbeersorbet	6,90
---------------------------------------------------------	------

Scheuen Sie sich nicht, besondere Wünsche auszusprechen!

### Kleine Feinschmecker

Auf Ihre Kinder gehen wir gern ein: Alle Hauptgerichte gibt es als halbe Portion und zum halben Preis. Und auch „Lieblingsspeisen“ werden zubereitet. Oder unsere jungen Gäste überlegen in der Küche gemeinsam mit dem Küchenchef, was heute wohl besonders schmeckt.

Unsere Speisen können Sie auch für den Genuss zuhause bestellen. Mitnahme-Preis gleich Speisekarte minus 20%.

## JEDEN TAG GENIESSSEN

LECKER - BESONDERS - GÜNSTIG



Montags  
ab 18 Uhr

### MONTAGSMENU

3-Gänge-Menü  
24,90 EUR / Person

Allergien und  
Unverträglichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service- und Küchenteam.

Info: Wir akzeptieren EC-Karten, keine Kreditkarten, senden Ihnen jedoch auch gern eine Rechnung zu.

Dienstags  
ab 18 Uhr

### EIN FALL FÜR ZWEI

4-Gänge-Genießer-Menü  
für zwei Personen  
59 EUR / Paar



Mittwochs  
ab 18 Uhr

### GRANDMA'S CLASSICS

2-Gänge-Menü  
29,50 EUR / Person



Donnerstags  
ab 18 Uhr

### GENUSS- QUARTETT

3-Gänge-Gourmet-Menü incl. Aperitif für 4 Personen  
116,00 EUR  
(auch als Duett, Terzett oder Solo möglich)  
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!



1.12., 19.1., 23.2., 16.3., 13.4., 4.5. GIN  
jeweils 19 Uhr SPIRATION

Gin Tonic erlebt als Klassiker unter den Cocktails und Longdrinks ein Comeback. Unser Bar Chef Rudolfo Gonsalves widmet dem breiten Spektrum von Gin, Wacholder und Genever einen ganzen Abend mit vielschichtigen Geschmackserlebnissen sowie Wissenswerten über Geschichte, Herstellung, Aromen und natürlich das passende Tonic Water.

49 EUR / Person  
incl. Wacholder, Genver, 6 Sorten Gin, Imbiss

9.12., 17.2., 23.3., 21.4., 11.5. CRAFT BEER  
jeweils 19 Uhr TASTING

Pils, Export, Lager, Pale Ale, Stout, Bock, Porter und vieles mehr - unsere Bier-Sommelière Jennifer Schubert lädt Sie auf eine spannende Genuss-Reise ein und beweist dabei, dass Bier dem Wein in seiner Komplexität in nichts nachsteht. Dazu reichen wir eine auf die Bierauswahl abgestimmte Stärkung.

49 EUR / Person incl. 6-8 Biere, Speisenbegleitung

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 Menu  
„Herzprickeln“ Sekt, Cremant, Champagner Try and Fly  
„GinSpiration“ Gin & Tonic Kennen, Kosten und Kreieren  
„In vino veritas“ Wein Wahrheiten Probieren und Diskutieren

# GETRÄNKE



ROHRMEISTEREI

Unser Kaffee ist bio und fair

## Unsere hausgemachten Limonaden

Lilimo hausgemachte Limonade aus Bio-Limetten	0,3l	4,90
Spice Orange Frisch gepresster Orangensaft und Spice Ginger	0,3l	4,90
Wild Cherry hausgemachter Kirschsirup mit Cherry Blossom	0,3l	4,90

## NEU AB SOMMER 2018

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	2,80 3,50
Hövels	0,2l 0,4l	2,00 3,70

## SCHÖFFERHOFER WEIZEN

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

## FLASCHENBIER

Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	2,70
Vitamalz	0,33l	2,50

# WEIN

## WEISSWEIN

Sauvignon blanc, trocken, Knipser, Pfalz	Glas 0,2l	7,50
Chateau Haut Rian, trocken, Bordeaux		6,50
Chardonnay, trocken, Rheinhessen		6,50
Riesling, trocken, Rheingau		6,20
Grauburgunder, trocken, Baden		6,20
Müller-Thurgau, halbtrocken, Franken		6,20
Weinschorle		4,90

## ROSÉ

Spätburgunder weiß gekeltert, feinherb	Glas 0,2l	6,50
----------------------------------------	-----------	------

## ROTWEIN

Spätburgunder, trocken, Ahr		7,50
Zweigeltrebe, trocken, Franken		6,90
Valpolicella Classico, DOC, Italien		6,90
"Don Cosimo" Primitivo, Apulien, Italien		6,90
Merlot, trocken, Rheinhessen		6,90
Dornfelder, fruchtsüß, Rheinhessen		6,50
Spätburgunder, trocken, Baden		6,50

## Immer freitags 19 Uhr

## WEIN MENU

Zu Gast bei unseren Winzern

20.4.2018 WEINGUT WIRSCHING, Franken  
5.10.2018  
26.10.2018  
9.11.2018  
23.11.2018

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

Bionade (verschiedene Sorten)	0,33l	3,00
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2l	2,90
Pepsi, -light, Mirinda, 7 UP	0,2l 0,4l	2,70 4,50
Apfelsaftschorle	0,25l 0,4l	2,60 4,50

## ORIGINAL SELTERS MINERALWASSER

leicht / naturell	0,25l	2,60
leicht / naturell	0,75l	6,80

## SÄFTE

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

# FÜNF FREUNDE

UNSERE LIEBLINGSWEINE



## Herzklopfen

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

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

## Weißburgunder

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

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
6,50	24,00	8,50

## Liebesleben

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

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
6,50	24,00	8,00

## Herzbube

Eine vollmundige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
6,90	25,00	9,50

## Chateau Guibeau

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

Glas 0,2	Flasche 0,75	Mitnahme
7,50	25,00	9,50



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



18,50 / Person (ab 1. Mai 19,90 EUR)  
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 (ab 1. Mai 31 EUR)  
Kinder bis 6 Jahren sind frei/bis 12 Jahre halber Preis

## HEISSE GETRÄNKE

Latte Macchiato		3,50
verschiedene Geschmacksrichtungen		3,50
Latte Macchiato		3,20
Doppelter Espresso		3,50
Espresso macchiato		3,20
Espresso		2,30
Milchkaffee		3,20
Kakao mit Sahne		3,20
Kakao		2,90
Cappuccino		2,80
Tasse Kaffee		2,30



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/GIN

## CRAFT BEER

Brewdog Punk IPA	0,33l	5,50
Schönramer IPA	0,33l	3,90
Maisel & Friends Pale Ale	0,3l	2,90



Cocktails Classic and Crazy!  
Fragen Sie nach unserer Auswahlkarte!

## WHISKY

Lagavulin 16 years 43%	2cl	4,50
Talisker 10 years 45,8%		3,50
Cragganmore 12 years 40%		3,50

## GIN TONIC

Monkey 47 und Fever Tree Premium Indian Tonic Water mit Zitronenschale, Orangenschale und Thymian		9,50
Star of Bombay und Fever Tree Mediterranean Tonic Water mit Rosenpfeffer und Rosmarin		9,50
Hendrick's und Fentimans Tonic Water mit Gurke und Limette		8,50

## 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](http://www.rohrmeisterei-schwerte.de)  
oder telefonisch unter 02304-2013001