

Kochtöpferei

['kɔxtœpfə'raɪ] **Substantiv**

1. Ort zum Plaudern, Essen, Lachen und Genießen.
2. Ort, an dem man seine Sprache spricht, sich wohl fühlt, Bräuche und Sitten feiert, Erinnerungen teilt und gerne zurückkehrt.

MENÜ

CRISPY TUNA HAPPEN

Geschnittenes Thunfischtatar, Birne, Frühlingslauch, Crispy Rice တိုက်

KASTANIENSUPPE

mit Sherry gekocht und fein gemixt စုပ်

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK MIT CASHEWS UND THAIBASILIKUM

dazu schwarze Linsen mit geschwenktem Gemüse တိုက်စုပ်

ODER

MAISHÄHNCHENBRUST MIT PISTAZIEN GEFÜLLT

Morchelrahmsauce, Ricotta-Ravioli mit geschwenktem Babyspinat တိုက်စုပ်

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE IM BAUMKUCHENMANTEL

mit Zitrusfrüchten und Camparisorbet တိုက်စုပ်

MENÜ

4 GÄNGE 55,-

WEINBEGLEITUNG

4 GÄNGE 0,1l 24,- / in 0,2l 48,-

KOCHTÖPFEREI TO SHARE

VORSPEISE

Einmal Querbeet durch unsere Vorspeisen, ergänzt mit unserem hausgebackenen Brot

HAUPTGANG

Eine Auswahl von vegetarischen Gerichten, Fisch und Fleisch.

DESSERT

Einer unserer Klassiker - ein bunter Mix durch unsere Desserts und Süßigkeiten

3-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

zum Teilen für den ganzen Tisch

KANN IMMER NUR TISCHWEISE BESTELLT WERDEN

PRO PERSON

55,-

Ursprünglich kommt der Trend aus der israelischen Küche und möchte erreichen, dass sich die Gäste wie zu Hause fühlen. Die Menschen kommen an einem Tisch zusammen und teilen das Essen, das in großen Portionen serviert wird.

Gemeinsam Essengehen mit Freunden und Familie macht Freude, nun gehen wir einen Schritt weiter und teilen das Essen im Restaurant mit unseren Lieben. Nicht umsonst sind Raclette und Fondue nach wie vor beliebte Festtagsessen.

*Bei uns haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Gerichte zu probieren, auch welche, die Sie sich vielleicht als große Portion nicht bestellt hätten.
Die Vielfalt hat keine Grenze.*

VORSPEISEN

VEGANE NUGGETS

in Sesam panierte Austernpilze, Avocado-Hummus, pikante Mayo ^{அரிசி}

16,50

BURRATINA

Cremige Mozzarella mit Kürbispesto, Röstbrot, mariniertes Bittersalat ^{அதிக}

18,50

CRISPY TUNA HAPPEN

Geschnittenes Thunfischtatar, Birne, Frühlingslauch, Crispy Rice ^{அரிசி}

17,50

FRANKFURTER KROKETTE

Knusprige Schweinebacken-Krokette, grüne Sauce, mariniertes Spitzkohl ^{அதிக}

15,50

*Die bekannteste unter den grünen Kräutersaucen ist die Frankfurter grüne Sauce.
Traditionell werden sieben verschiedenen Kräuter zur Herstellung verwendet. Dazu gehören
Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.*

UNSER BEEF TATAR - SEIT 2019 IMMER DABEI

Klassisch mariniert, schwarze Knoblauch-Mayo, Wildkräutersalat, geröstetes Focaccia ^{அதிக}

19,50

UNSER BEEF TATAR DOPPELT SO GROSS MIT POMMES FRITES, UNSERER PKT-MAYO UND BLATTSALAT

32,50

VORWEG ODER ZWISCHENDURCH

OMAS MARKKLÖSSCHENSUPPE

Festtagsessen von Oma, aber ohne Maggi

12,50

KASTANIENSUPPE

mit Sherry gekocht und fein gemixt

12,50

SALAT

SALATHERZEN NACH CAESAR

Croutons, halbgetrocknete Tomate, Parmesan

14,50

DAZU GEBRATENE RIESENGARENELEN MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

15,-

DAZU GEBRATENE KIKOK-HÄHNCHENSTREIFEN

13,-

Bereits 1994 hatten die Brüder Heiner und Werner Borgmeier die Idee, zum immer schneller wachsenden Hähnchen eine Alternative zu schaffen: Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer wächst und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann. Seit 1994 gibt es ein ganzheitliches Kikok-Haltungskonzept, welches seit dem fortlaufend weiterentwickelt wird.

TEIGIGES

TAGLIARINI AUS DEM PARMESANLAIB

Frische Hartweizennudeln mit cremiger Sauce, dazu wahlweise:

PESTO AUS GERÖSTETEN ZUCCHINI, PISTAZIEN UND ZITRONE

Vorspeisenportion 17,-
Hauptgangportion 25,-

GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL

Vorspeisenportion 20,-
Hauptgangportion 29,-

VEGANES UMAMI RISOTTO

Wurzelgemüse, Steinpilze, gebratene Mandelpilze, kaltgepresstes Olivenöl

24,50

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK MIT CASHEWS UND THAIBASILIKUM

29,50

dazu schwarze Linsen mit geschwenktem Gemüse 🍴🍴🍴

WIENER SCHNITZEL

26,50

aus der Keule geschnitten, dazu frische Zitrone, Kartoffelsalat mit Essig und Öl, gemischter Blattsalat 🍴🍴

Das Wiener Schnitzel ist ein Klassiker der österreichischen Küche. Das erste Rezept wurde bereits 1831 in einem Kochbuch veröffentlicht. Die typische Beilage der Wiener Küche sind Blattsalat sowie Kartoffelsalat. Wir können beruhigt sagen, dass der österreichische Klassiker im Westerwald mindestens genauso gut schmeckt!

MAISHÄHNCHENBRUST MIT PISTAZIEN GEFÜLLT

29,50

Morchelrahmsauce, Ricotta-Ravioli mit geschwenktem Babyspinat 🍴🍴🍴

PHILIPPS KALBSFRIKADELLEN

28,50

cremiger Mangold, Kartoffelpüree mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch 🍴🍴🍴

GEBRATENES RÜCKENSTEAK VOM WEIDERIND

36,50

Café-de-Boomis-Butter, geschwenkte junge Kohlsorten, Pommes frites 🍴🍴

DESSERT

TONKABOHNEN CREME BRÛLÉE

dazu Himbeersorbet ^{aj. d. g.}

12,50

VEGANE APFELTARTE

mit Thymian und Vanille-Cashew-Eis ^{aj. h)}

12,50

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE IM BAUMKUCHENMANTEL

mit Zitrusfrüchten und Camparisorbet ^{aj. d. g. l)}

13,50

HASELNUSS³

Hausgemachtes Haselnusseis, Haselnusswaffel mit Salzkaramell, Haselnussbrand ^{aj. d. g. h)}

10,50

CAFÉ GOURMAND

Kaffeespezialität nach Wahl mit drei verschiedenen süßen Kleinigkeiten ^{aj. d. g. h)}

9,50

MAMAS SCHOKOLADENMOUSSE

Nur Eier, dunkle Schokolade, Espresso und ein guter Schluck Rum gehören hinein.
Etwas geschlagene Sahne kommt separat dazu. Kindheitserinnerung! ^{aj. d. g.}

8,50

COLONEL

Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka-Aufguss

7,50

SÜSSE KLEINIGKEITEN

AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{4g}

6,-

KUGEL EIS

Vanille ^{4g}, Himbeersorbet, Tonka-Mascarpone ^{4g}, Mangosorbet, Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Schokolade ^{4g}, Kokos ^{4g}

3,20

TOPPINGS ZUM EIS

Vanillesahne ^g
Eierlikör 4cl

1,70
4,50

PRALINE

Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten

PRO STÜCK 1,80

KÄSE

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR WALTMANN

gegrilltes Brioche, Feigensenf, Trauben ^{4g}

15,50

Waltmann gilt als der Käseveredeler der Spitzengastronomie. Er kauft Käserohlinge, meist aus französischen Kleinbäuerlichen Betrieben, und veredelt diese in seinen Kellern in Erlangen.

Getränke

[gə'tɛŋkə] **Substantiv**

Ein Sammelbegriff für zum Trinken zubereitete Flüssigkeiten. Getränke werden entweder zum Stillen von Durst oder auch als reine Genussmittel aufgenommen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

STAATLICH FACHINGEN MEDIUM	0,25l	2,90
	0,75l	6,90
STAATLICH FACHINGEN NATURELL	0,25l	2,90
	0,75l	6,90
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,2l	2,90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON, SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2l	2,90
GOLDBERG TONIC WATER	0,2l	2,90
RED BULL	0,25l	4,50
GÜLDENKRON APFELSCHORLE	0,2l	2,90
GÜLDENKRON APFELSAFT	0,2l	3,50
GÜLDENKRON ORANGENSAFT	0,2l	3,50
SAFTSCHORLE	0,3l	4,-
MARACUJA, PINK GRAPEFRUIT, ORANGE, NATURTRÜBER APFELSAFT UND SCHWARZE JOHANNISBEERE		
RICHARD'S SUN ICED TEA	0,33l	3,90
ZITRONE, ACAI-LIMETTE, BLAUBEERE, PFIRSICH		

APERITIVE

ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREIER LILLET BERRY	0,2l	7,50
-----------------------------------	-------------	-------------

ALKOHOLFREIER HUGO	0,2l	7,50
---------------------------	-------------	-------------

CRODINO TONIC	0,2l	7,50
----------------------	-------------	-------------

MIT ALKOHOL

PKT'S LILLET BERRY - <i>Gin, Lillet, Wild Berry, Beeren</i> -	0,2l	8,50
--	-------------	-------------

APEROL SPRITZ - <i>Aperol, Sekt, Soda</i> -	0,2l	8,50
--	-------------	-------------

HUGO - <i>Holunderblüte, Sekt, Soda</i> -	0,2l	8,50
--	-------------	-------------

APEROL LEMON SPRITZ - <i>Aperol, Bitter Lemon, Zitrone, Minze</i> -	0,2l	8,50
--	-------------	-------------

ZIEGLER FLORA TONIC - <i>Ziegler Zeitgeist Aperitif, Tonic, Sekt, getrocknete Zitrone</i> -	0,2l	8,50
--	-------------	-------------

SEKT & CHAMPAGNER

PHILIPPS PRIMUS RIESLING SEKT TROCKEN	0,1l 0,75l	5,50 33,-
SEKT MIT 2CL ZIEGLER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR	0,1l	8,50
HEXAMER WEISSBURGUNDER SEKT BRUT	0,75l	45,-
KLUMPP RIESLING SEKT BRUT	0,75l	45,-
CHAMPAGNER BÉATRICE BARON	0,75l	75,-

BIERE

FOHR PILS VOM FASS	0,2l 0,3l	2,80 3,80
HACHENBURGER HELLES VOM FASS	0,3l 0,5l	3,80 5,50
HACHENBURGER NATURRADLER	0,33l	3,80
HACHENBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	3,80
HACHENBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33l	3,80
HACHENBURGER WEIZEN VOM FASS	0,3l 0,5l	3,80 5,50
HACHENBURGER WEIZEN ALKOHOLFREI VOM FASS	0,3l 0,5l	3,80 5,50

UNSERE 10 KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFÉ CREME	3,30
ESPRESSO	2,80
ESPRESSO MACCHIATO	3,-
DOPPELTER ESPRESSO	5,-
CAPPUCCINO	4,-
MILCHKAFFEE	4,-
LATTE MACCHIATO	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,-

UNSERE KEO TEES

POLARNACHT - KRÄUTERTEE MIT ZITRONENGRAS	3,50
PFEFFERMINZ	3,50
KAMILLE	3,50
EARL GREY	3,50
DARJEELING	3,50
GRÜNER TEE	3,50
ROOIBOS VANILLE	3,50
WALDBEERE	3,50

ALLERGENE

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte, Nüsse
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid, Sulfite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere
- o) Gerste