



KOCHWERK

RESTAURANT





LIEBE GÄSTE,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserer saisonal wechselnden Speisekarte. Alle Speisekomponenten werden in unserer Küche in feinsten Handarbeit hergestellt und mit viel Liebe für Sie zubereitet!

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

IHR KOCHWERK TEAM
mit Giovanni & Tina Di Maria

Hauptstr. 35
33415 Verl
T 05246 – 7029696
M post@kochwerk-verl.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. – Fr.: 12.00 – 14.30 Uhr
& ab 18.00 Uhr

Sa.: ab 18.00 Uhr



MITTAGSMENU

ausgenommen an Feiertagen

Zu allen Gerichten servieren wir vorab eine Tagessuppe und anschließend den kleinen süßen Abschluss

Tagessuppe

Hausgemachte Rigatoni 11,9
veggie / Blattspinat / Ziegenfrischkäse

Hausgemachte Rigatoni 13,9
Rinderstreifen / Champignons / Parmesan

Fitnesssalat 12,9
Bunte Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika
Hähnchenbruststreifen / Balsamicovinaigrette

Kochwerk Burger „BBQ“ 13,9
Brioche Burgerbrötchen
Rindfleischpattie / Cheddar
Bacon / BBQ Sauce
Strauchtomate / Rucola / dazu Fritten

Thai Gemüse Curry 12,9
Reis

Schweinebraten 13,9
Rahmwirsing / gebratene Semmelknödel

Seelachs 13,9
Thai Gemüse / Reis

Flat Iron Steak 22,9
von der Jack`s Creek Farm
Champignon Gemüse / Fritten

Kleiner süßer Abschluss



MENU DELUXE

VORSPEISE

Rote Bete Carpaccio

Marinierte Austernpilze / geblämmter
Ziegenkäse

oder

Jakobsmuscheln

Kürbischutney / Asiatischer Spitzkohlsalat
Pankobrösel

oder

Lammfilet

Couscoussalat / Minzjoghurt

HAUPTGANG

Ravioli „Zucca“

Kürbisravioli in Salbeibutter
Geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

oder

Seeteufelmedaillon & Wildgarnele

Tomaten- Zucchini Gemüse
Kartoffelgnocchi

oder

Hirschrücken

Nusskruste / Rosenkohl / Kartoffelpüree

DESSERT

Crème Brûlée

Stachelbeersorbet / Amarettoschaum

als 3 Gang Menu mit Ravioli	32,9
als 3 Gang Menu mit Seeteufel & Garnele	40,9
als 3 Gang Menu mit Hirschrücken	45,9



VORSPEISE

Rote Bete Carpaccio 12,9
marinierte Austernpilze
geflämmter Ziegenkäse

Lammfilet 13,5
Couscoussalat / Minzjoghurt

Jakobsmuscheln 13,9
Kürbischutney / Asiatischer Spitzkohlsalat
Pankobrösel

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe 5,9
Kürbiskernöl / Geröstete Kürbiskerne

SALAT

Bunter Salat 8,9
Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten / Gurken
Paprika / Balsamicovinaigrette / Croutons

mit gehobeltem Parmesan 9,9
mit gebratenen Rindersteakstreifen 13,9
mit gebratenen Wildgarnelen 13,9



BISTROMENU

Hauptgericht nach Wahl
inkl. Tagessuppe und Dessert +5,0

HAUSGEMACHTE PASTA & RAVIOLI

Spaghetti „Frutti Di Mare“ Garnelen / Jakobsmuscheln / Venusmuscheln Knoblauch Kirschtomaten / Blattpetersilie	16,9
Rigatoni „Bolognese“ Wildschweinbolognese / Parmesan	12,9
Rigatoni „Funghi&Formaggio“ Gebratene Austernpilze / Gemüsestreifen Ziegenfrischkäse	12,9
Rigatoni „Bacon &Fagioli“ Krosser Speck / Bohnenkerne Rucola / Salbei / Pecorino	12,9
Ravioli „Zucca“ Kürbisravioli in Salbeibutter Geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl	14,9



FISCH

Lachsfilet confiert Rote Bete - Speckrisotto	19,9
Seeteufelmedaillon & Wildgarnele Tomaten- Zucchini Gemüse Kartoffelgnocchi	22,9

FLEISCH

Rinderbäckchen geschmort / Wirsing / Kartoffelpüree	20,5
Entenbrust Rosa gebraten / violette Karotte / Kürbisravioli	20,9
Hirschrücken Nusskruste / Rosenkohl / Kartoffelpüree	27,9

BURGER & CO

Beef & Plum Burger Brioche Burgerbrötchen Beef Pattie Limettenaioli / Pflaumenchutney Ziegenfrischkäse / Bacon Strauchtomate / Rucola dazu Fritten	13,9
Veggieburger Brioche Burgerbrötchen Feta im Knuspermantel Limettenaioli / geschmorte Paprika Strauchtomate / Rucola dazu Fritten	13,9



DESSERT

Crème Brûlée einzeln	4,9
Crème Brûlée Stachelbeersorbet / Amarettoschaum	7,9
Pflaumencrumble Mandel- Sauerrahmeis / Eierlikörsauce	7,9

