



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

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

Dienstag – Samstag ab 18.00 Uhr

Für Veranstaltung jeglicher Art sind wir auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da.



MENU REGIONALBAHN

1. HALT

Sommerbeet

*Pfifferlings Panna Cotta / gegrillter Blumenkohl
Marinierte Linse / Kräuterchurro / Sauerrahm*

2. HALT

Ravioli

*mit Delbrücker Kikok Hähnchenbrust und Chili gefüllt
in Tomatenfond*

3. HALT

Filet vom Holsteiner Weiderind

Portweinjus / Brokkoli / Kartoffelpüree

oder

Kabeljaufilet

*unter einer Kräuterkruste
Brokkoli / Hausgemachte Spaghetti*

ENDSTATION

Crème Brûlée Pêche Melba

Crème Brûlée / Himbeersorbet / Pfirsich

mit Kabeljau:

4 Gang: 47,60 €

3 Gang Menu mit Ravioli vorab: 36,70 €

3 Gang Menu mit Sommerbeet vorab: 38,70 €

mit Rinderfilet:

4 Gang Menu: 54,60 €

3 Gang Menu mit Ravioli vorab: 43,70 €

3 Gang Menu mit Sommerbeet vorab: 45,70 €



VORSPEISEN

Heimatliebe veggie 11,9

Eingelegtes regionales Gemüse
marinierte Pfifferlinge / Lauchcrème
Geflammter Ziegenkäse / Heidelbeerchutney

Heimatliebe plus 13,9

Eingelegtes regionales Gemüse
marinierte Pfifferlinge / Lauchcrème
Geflammter Ziegenkäse / Heidelbeerchutney
Westfälischer Landschinken
Kalbsfleischscheiben mit Kürbiskernöl

Sommerbeet 11,9

Pfifferlings Panna Cotta / gegrillter Blumenkohl
Marinierte Linse / Kräuterchurro / Sauerrahm

Surf & Turf 13,9

Carpaccio vom Holsteiner Weiderind
Limettenmajo / Wildgarnele / Currycrunch

Pfifferlingscrèmesuppe 5,9

mit Parmesanravioli

SALATBEET

Basic 9,9

Regionale Zupfsalate / Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing

Mix & Style

Salat Basic

mit Ziegenkäse / Honig / Walnüsse +3,9

mit Feta im Knuspermantel +3,9

mit Filetstreifen vom Holsteiner Rind +4,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit gebratenen Kikokstreifen +3,9



HAUSGEMACHTE PASTA

mit Großewächters Eiern hergestellt

Spaghetti Rauke

Rucolapesto / Pinienkerne

Strauchtomate 10,9

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit gebratenen Kikokstreifen +3,9

mit gebratenen Wildarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Holsteiner Rind +4,9

Spaghetti Pfifferling

Rahmpfifferlinge / Gemüsestreifen

frische Kräuter / Parmesan 14,5

mit Filetstreifen vom Holsteiner Rind +4,9

mit gebratenen Kikokstreifen +3,9

Spaghetti Wildgarnele 16,9

Gebratene Wildgarnelen / Safransauce

Kräuteröl / Strauchtomate

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Großewächters Eiern hergestellt

Ravioli feuriges Kikok 14,9

mit Kikok Hähnchenbrust und Chili gefüllt

Tomatenfond / Brokkoli / Parmesan

Ravioli Parmesan 14,9

mit Parmesan und Rosmarin gefüllt

Salbeibutter / Gemüsestreifen

mit gebratenen Rinderfiletstreifen +4,9 mit

gebratenen Kikokstreifen +3,9



BURGER

Kochwerk Burger BBQ 14,9

*Brioche Burgerbun
Beefpattie vom Holsteiner Weiderind
Bacon / Cheddar / Barbecuesauce / Zwiebelchutney
Strauchtomate / Rucola / knusprige Fritten*

Kochwerk Burger Veggie 13,9

*Brioche Burgerbun / Feta im Knuspermantel
Heidelbeerchutney / Zitronenaioli
Strauchtomate / Rucola / knusprige Fritten*

FLEISCH

Filetsteak

vom Holsteiner Weiderind mit

Pfeffersauce / Salat / Fritten 27,9

Portweinjus / Brokkoli / Kartoffelpüree 28,9

Delbrücker Kikokhuhn

Rahmpfifferlinge / Kartoffelpüree 18,9

FISCH

Kabeljaufilet 21,9

*unter einer Kräuterkruste
Brokkoli / Hausgemachte Spaghetti*

DESSERT

Sorbet Spritz 5,9

Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt

Crème Brûlée 5,5

Crème Brûlée Pêche Melba 7,9

Crème Brûlée / Himbeersorbet / Pfirsich