



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

### **Gelbe Bete Carpaccio**

Gelbe Bete / Preiselbeervinaigrette  
gefämmter Ziegenkäse

\*\*\*

2. HALT

### **Blumenkohlravioli**

mit Blumenkohl gefüllt / getrüffelte Nussbutter /  
Kräutercrunch

\*\*\*

3. HALT

### **Hirschhüftsteak**

vom Sender Wildhandel  
Birne / Bohne / Speck / Kartoffelpüree  
oder

### **Steinbeisserfilet**

Basilikumkruste / Steinpilzrisotto / Ofentomate

\*\*\*

ENDSTATION

### **Crème Brûlée „Zwetschge“**

Crème Brûlée / Zwetschgensorbet / Zwetschgenragout  
/ Nusscrumble

#### **mit Steinbeisserfilet:**

4 Gang: 47,60 €

3 Gang Menu mit Ravioli vorab: 36,70 €

3 Gang Menu mit Gelbe Bete Carpaccio vorab: 38,70 €

#### **mit Hirschhüftsteak:**

4 Gang Menu: 49,60 €

3 Gang Menu mit Ravioli vorab: 38,70 €

3 Gang Menu mit Gelbe Bete Carpaccio vorab: 40,70 €



## VORSPEISEN

**Heimatliebe veggie** 11,9

Eingelegtes regionales Gemüse  
marinierte Austerpilze / Lauchcrème  
Geflammter Ziegenkäse / Heidelbeerchutney

**Heimatliebe plus** 13,9

Eingelegtes regionales Gemüse  
Marinierte Austernpilze / Lauchcrème  
Geflammter Ziegenkäse / Heidelbeerchutney  
Westfälischer Landschinken  
Kalbsfleischscheiben mit Kürbiskernöl

**Gelbe Bete Carpaccio** 11,9

Gelbe Bete / Preiselbeervinaigrette  
gefämmter Ziegenkäse

**Vitello Steinpilz** 13,9

Rosa Kalbsfleischscheiben / Steinpilzvinaigrette  
Brombeere / Brotcrunch

**Crèmesuppe „Himmel & Erde“**

Kartoffel / Boskopapfel / Schmand  
Röstzwiebel 5,9  
+ Sauerbratenravioli 6,9

## SALATBEET

**Basic** 9,9

**Zupfsalate vom Biohof Mertens Wiesbrock**

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 Isselhorster Rind +4,9  
mit gebratenen Wildgarnelen +4,9  
mit Maishähnchenbruststreifen +3,9



## HAUSGEMACHTE PASTA mit Großewächters Eiern hergestellt

### **Spaghetti Tomate**

*Tomatenpesto / Grillgemüse*

*Pinienkerne / Parmesan* 10,9

*mit geblämmtem Ziegenkäse* +3,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +4,9

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +4,9

### **Spaghetti Wirsing**

*Wirsing / Speck / Ziegenkäse* 14,5

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +4,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9

### **Spaghetti Meeresfrüchte** 16,9

*Miesmuscheln / Wildgarnelen*

*Jakobsmuscheln / Oktopus*

## HAUSGEMACHTE RAVIOLI mit Großewächters Eiern hergestellt

### **Königsberger Ravioli** 14,9

*mit Kalbsfleisch gefüllt / Kapernbutter*

*Rote Bete*

### **Blumenkohlravioli** 14,9

*mit Blumenkohl gefüllt*

*getrüffelte Nussbutter / Kräuter crunch*

*mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind* +4,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +3,9



## BURGER

**Kochwerk Burger BBQ** 14,9

Brioche Burgerbun  
Beefpattie vom Isselhorster 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

**Isselhorster Rinderfilet**

von der Fleischerei Münch  
Pfeffersauce / Salat / Fritten 27,9  
Rosmarinjus / Wirsing / Kartoffelgnocchi 28,9

**Delbrücker Maishähnchenbrust**

Steinpilzrisotto / Ofentomate 19,9

**Hirschhüftsteak**

vom Sender Wildhandel  
Birne / Bohne / Speck / Kartoffelpüree 23,9

## FISCH

**Steinbeisserfilet** 21,9

Basilikumkruste / Steinpilzrisotto / Ofentomate

## DESSERT

**Crème Brûlée „Zwetschge“** 7,9

Crème Brûlée / Zwetschgensorbet Zwetschgenragout /  
Nusscrumble

**Geeiste Sachertorte** 7,9

Schokoladenbisquit / Schokoladenparfait  
Zartbittertopping / Himbeercoulis