



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!

Für unsere kleine Gäste bieten wir auf Nachfrage auch leckere Kindergerichte an.

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

Dienstag – Samstag: ab 18.00 Uhr

Reservierung erwünscht!



MENU REGIONALBAHN

1. HALT **Carpaccio**

vom Isselhorster Weiderind

*Münch`s Rinderfilet / Olivenöl / Zitrone
Rauke / Pinienkerne / gehobelter Parmesan*

2. HALT **Kürbiscrèmesuppe**

marinierter Kürbis / Kernöl

3. HALT **Rehnüsschen**

vom Sender Wildhandel

*rosa gebraten / Apfelrotkohl / gebratene Semmelknödel
oder*

Hövelhofer Emsquellen Lachsforelle

buntes Wintergemüse / Kartoffelpüree

ENDSTATION **Warme Schokoladentarte**

Karamellbirne / Baileyseis

mit Rehnüsschen:

4 Gang Menu 50,60 €

3 Gang Menu mit Suppe vorab 36,70 €

3 Gang Menu mit Carpaccio vorab 44,70 €

mit Lachsforelle:

4 Gang Menu 49,60 €

3 Gang Menu mit Suppe vorab 35,70 €

3 Gang Menu mit Carpaccio vorab 43,70 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Heimatliebe veggie 11,9

*Eingelegtes Bio Gemüse von Mertens Wiesbrock
karamellisierter Ziegenkäse / Steckrübenscarpaccio
Birnenchutney / Lauchcrème / Brotchips*

Heimatliebe plus 13,9

*Eingelegtes Bio Gemüse von Mertens Wiesbrock
karamellisierter Ziegenkäse / Steckrübenscarpaccio
Birnenchutney / Lauchcrème / Brotchips
Münch`s Ummelner Landschinken
geflämmte Emsquellen Lachsforelle*

Steckrüben Carpaccio 11,9

*Bio Steckrübe / Kürbiskernvinaigrette
geflämmtter Ziegenkäse / Dijonaise
Kürbiskern- Currycrunch*

Carpaccio

vom Isselhorster Weiderind 14,9

*Münch`s Rinderfilet / Olivenöl / Zitrone
Rauke / Pinienkerne / gehobelter Parmesan*

Kürbiscrèmesuppe 6,9

marinierter Kürbis / Kernöl

Garnelen- Kokossuppe 7,9

Zitronengras / Ingwer / gebratene Wildgarnele

SALATBEET

Basic 9,9

Zupfsalate vom Biohof Mertens Wiesbrock

Strauchtomate / Gurken

Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing

mit Ziegenkäse / Honig / Walnüssen +3,9

mit gebratenen Maishähnchenstreifen +3,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9



HAUSGEMACHTE PASTA & RAVIOLI

mit Großewächters Eiern hergestellt

Spaghetti „Rucola“ 12,9

*Rucola- Kräuterpesto / Pinienkerne
Kirschtomaten / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

Spaghetti „Nuss & Speck“ 13,9

*Cremige Walnussauce / knuspriger Speck
geschmorter Rosenkohl / Gemüsestreifen
Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

Spaghetti „Lachsforelle & Garnele“ 16,9

*Hövelhofer Lachsforelle / Wildgarnelen
Safransauce / Ofentomate / Basilikum*

Ravioli „Wildente“ 16,9

*mit Wildente vom Sender Wildhandel gefüllt
Rosmarinbutter / Gemüsestreifen / Parmesan*

Kürbisravioli 14,9

*mit Kürbis & Parmesan gefüllt
Salbeibutter / Kernöl / Parmesan*

mit geblämmtem Ziegenkäse +3,9

mit Maishähnchenbruststreifen +3,9

mit gebratenen Wildgarnelen +4,9

mit Filetstreifen vom Isselhorster Rind +4,9

GNOCCHI

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 12,9

Bolognese vom Sender Wildschwein / Parmesan



BURGER

Kochwerk Burger „Chili & Cheese“ 14,9

*Hausgebackenes Curry Burgerbun
Beefpattie vom Isselhorster Weiderind / Jalapenos
Bacon / Cheddar / BBQ Sauce / Zwiebelchutney/
Strauchtomate / Rucola / knusprige Fritten*

Kochwerk Burger „Veggie“ 13,9

*Hausgebackenes Curry Burgerbun
Falafel / BBQ Sauce / Kürbis-Zwiebelchutney/ Sour Cream
Strauchtomate / Rucola / knusprige Fritten
(auf Wunsch auch vegan möglich)*

FLEISCH

Isselhorster Rinderfilet

*von der Fleischerei Münch
Pfeffersauce / Salat / Fritten* 27,9

Wintergemüse / hausgemachte Kürbiskroketten 29,9

Delbrücker Maishähnchenbrust 20,9

*in Orangen-Thymianbutter confiert
Schwarzwurzel- Rucolagemüse / Kartoffelpüree*

Rehnüsschen

vom Sender Wildhandel 23,9

rosa gebraten / Apfelrotkohl / gebratene Semmelknödel

Gänsekeule 22,9

confiert / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

FISCH

Hövelhofer Emsquellen Lachsforelle 22,9

buntes Wintergemüse / Kartoffelpüree

DESSERT

Crème Brûlée „Grenadine“ 8,9

Crème Brûlée / Clementinensorbet / Granatapfelschaum

Warme Schokoladentarte 8,9

Karamellbirne / Baileyseis



SILVESTERMENÜ 2021

Kleines Trio von der Hövelhofer Lachsforelle:
geflämmt mit marinierter Petersilienwurzel
& Dijonaise
als Strudel mit Birnenschutney
in Gewürzöl confiert auf Selleriecreme

Cappuccino vom Steinpilz
an knusprigem Parmesantrüffel

Rehrücken vom Sender Wildhandel
rosa gebraten
Pistazien- Currycrunch
Rosenkohl / gepickelter Kürbis

Duo vom Rind:
Medaillon vom Isselhorster Rinderfilet &
geschmorte Backe
Wirsing / Kräutersaitling / getrüffeltes
Kartoffelpüree

Dialog von weißer Schokolade & Cassis:
Weißes Schokoladenmousse
Schokoladenpopcorn / Schokoladen-
Karamellganache
Cassissorbet

67,90 € p.P. inklusiv Aperitif

Reservierung erforderlich!

Gerne servieren wir Ihnen alternativ ein
vegetarisches Menü. Teilen Sie uns diesen
Wunsch, sowie weitere Wünsche und
Unverträglichkeiten, bitte bei Ihrer Reservierung
mit!

Einlass / Aperitif: ab 18.00 Uhr
Beginn des Menüs: 19.00 Uhr



APERITIF

PROSECCO

€

Prosecco Spumante
spritzig, La Jara

0,1l 4,9
0,75l 28,9

Prosecco Frizzante
feinperlig, La Jara

0,75l 24,9

CHAMPAGNER

Roederer Champagner
Brut Premier

0,375l 36,0

Roederer Champagner
Rosé

0,375l 45,0

APEROL SPRITZ & CO

Aperitif des Monats

0,2l 6,0

Aperol Spritz

0,2l 6,0

„Aperol Spritz“ alkoholfrei

0,2l 5,0

Rosato Bella

0,2l 6,0

Prosecco Rosato

0,2l 6,0

MARTINI

Martini Bianco

5cl 4,5

Martini Dry

5cl 4,5

CAMPARI

Campari auf Eis

5cl 4,5

Campari Soda

5,5

Campari Orange

6,0

SHERRY

Sherry Sandemann medium

5cl 4,0

Sherry Sandemann fino

5cl 4,0



OFFENE WEINE

WEIßWEIN 0,2L/€

2020 Grauburgunder
Weingut *Weinreich*
Rheinhessen 6,5

2019 Einblick N° 1
Riesling
Weingut *Köwerich*
fruchtig 7,0

2019 Chardonnay – Famoso
Weingut *Trerè*
Emilia – Romagna 7,0

ROSEWEIN 0,2L/€

2019 Création n°7
Provence Wine Maker
Provence 7,0

ROTWEIN 0,2L/€

2019 Negroamaro
Messapi
Puglia 6,5

2018 Nero d'Avola
Corte dei Mori
Silzilien 7,0



WEIßWEIN

0,75L/€

DEUTSCHLAND

2019	Einblick N° 1 <i>Riesling</i> <i>Weingut Köwerich</i> <i>fruchtig</i>	23,9
2020	Grauburgunder <i>Weingut Weinreich</i> <i>Rheinhessen</i>	21,5
2020	Grauburgunder <i>Weingut Tina Pfaffmann</i> <i>Pfalz</i>	24,9
2020	Wilde Zwanzisch <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Rheinhessen</i>	24,9
2019	Sauvignon Blanc <i>Margarethenhof, Weingut Weber</i> <i>Mosel</i>	27,9
2018	Dirmsteiner <i>Barrique, Chardonnay vom Kalkmergel</i> <i>Weingut Philipp Kuhn</i> <i>Pfalz</i>	32,0

ÖSTERREICH

2016	Grüner Veltliner <i>Weingut Dürnberg</i> <i>Niederösterreich</i>	23,0
------	--	------

ITALIEN

2019	Roero Arneis <i>Vite Colte</i> <i>Barolo</i>	26,9
2019	Le Creete <i>Lugana</i> <i>Ottella</i>	32,0



ROSEWEIN

2019 St. Laurent Rosé – Pink -
Weingut Tina Pfaffmann
Pfalz 25,9

ROTWEIN

0,75L/€

DEUTSCHLAND

2017 Spätburgunder
Weingut Schumann Nägler
Rheingau 24,5

2016 Mano Negra
Weingut Philipp Kuhn
Pfalz 39,0

ÖSTERREICH

2017 Noir
Zweigelt & Co
Tinhof, Burgenland 25,9

FRANKREICH

2018 Momentum Solare
Selections Parcelaires
Côtes Catalanes 27,0

ITALIEN

2018 Barbera del Monferato
Superiore
Bricco Madolino
Piemont 28,0

2019 Suolo Rosso
Primitivo
Manduria 33,0

PORTUGAL

2016 Vinha do Almo
Escolha
Alentejano 29,5



WASSER

€

Gerolsteiner <i>Still, Medium & Sprudel</i>	0,25l	2,5
Gerolsteiner <i>Still, Medium & Sprudel</i>	0,75l	6,5
Viva con Agua <i>Laut & Leise</i>	0,75l	6,9

LIMONADE

Hausgemachte Limonade	0,40l	4,9
Fritz Kola	0,33l	3,6
Fritz Kola zuckerfrei	0,33l	3,6
Fritz Orangenlimonade	0,33l	3,6
Fritz Mischmasch	0,33l	3,6
Fritz Apfel / Kirsche / Holunder	0,33l	3,6
Sprite	0,30l	3,0
Coca Cola, Cola light	0,20l	2,7

FRITZ SAFTSCHORLE

Fritz Bio Apfelsaftschorle	0,33l	3,8
Fritz Bio Traubensaftschorle	0,33l	3,8
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,33l	3,8

GRANINI SAFT

Apfel	0,2l	2,9
Orange	0,2l	2,9
Maracuja	0,2l	2,9
als Schorle	0,4l	4,9



BIER

€

VOM FASS

Bitburger Pils	0,2l	2,1
Bitburger Pils	0,3l	2,9
Bitburger Pils	0,5l	4,7
Bitburger Radler	0,2l	2,1
Bitburger Radler	0,3l	2,9
Bitburger Radler	0,5l	4,7
Bitburger Pils mit Cola	0,2l	2,1
Bitburger Pils mit Cola	0,3l	2,9
Bitburger Pils mit Cola	0,5l	4,7
Theodor König Zwickel	0,3l	3,3

FLASCHE

Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,9
Benediktiner naturtrüb	0,5l	4,5
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	4,5



KAFFEE & CO

€

KAFFEE

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Espresso Doppio	3,0
Cappuccino	3,0
Kaffee	3,0
Latte Macchiato	3,5
Milchkaffee	3,5

TEE

Verschiedene Sorten Beuteltee	2,5
Frischer Tee	2,9

HEIßE SCHOKOLADE

Weißer Schokolade	3,0
Vollmilch Schokolade	3,0



DIGESTIF

€

KRÄUTER

Boonekamp	2cl	3,0
Ramazotti	2cl	3,0
Averna	2cl	3,0
Cynar	2cl	3,0
Jägermeister	2cl	3,0

NONINO GRAPPA

Moscato	2cl	4,5
Chardonnay Barrique	2cl	5,9
Riserva Antica Cuvée	2cl	8,0

OBSTBRÄNDE VON NUSBAUMER

Mirabelle	2cl	5,0
Frambroise	2cl	5,5
Vieux Kirsch	2cl	5,5
Vielle Prune	2cl	5,5

BRÄNDE VON BIRKENHOF

Haselnuss	2cl	4,5
Alte Williams Birne	2cl	4,5
Alte Marille	2cl	4,5

WHISKY

Benromach 10 Jahre	4cl	10,5
--------------------	-----	------

RUM

Matusalem Gran Reserve 4cl 15 Jahre		8,5
--	--	-----

COGNAC

Delamain Pale & Dry XO 4cl		14,5
----------------------------	--	------

SONSTIGE

Malteser	2cl	3,0
Linie	2cl	3,0
Sambuca	2cl	3,0
Baileys	4cl	4,0



GIN & VODKA €

GIN TONIC

Siegfried Wonderleaf
Nelke / Zimt / alkoholfrei 2cl 5,0

Tanqueray N° 10
Grapefruit / Limette / Koriander / Wacholder
Dry Gin
Großbritannien
2cl 6,9
4cl 9,9

Monkey 47
Wacholder / Zitrus / Feine Pfeffernote
Subtil bittere Fruchtnote
Dry Gin
Schwarzwald
2cl 8,9
4cl 12,9

Boar
Wacholder / Zitrus / Pfeffer / Lavendel / Thymian
Rosmarin / Ingwer
Dry Gin
Schwarzwald
2cl 8,9
4cl 12,9

The Illusionist
-färbt sich im Glas mit Tonic pink-
Rosmarin / Lavendel / Macis / Zitrus / Süßholz / Kardamon
Dry Gin
München
2cl 8,9
4cl 12,9

St. Anna
Brombeere / Heidelbeere / Limette / Wacholder / Ingwer
Limette
Dry Gin
Verl / Ostwestfalen
2cl 8,9
4cl 12,9

Unseren Gin servieren wir mit
Thomas Henry Tonic Water!

WODKA

Absolut Wodka 2cl 4,0

Wodka Lemon 0,2l 7,0

Wodka Orange 0,2l 7,5