



Speisekarte

- Hausgebackenes Treberbrot, Baguette
und mallorquinische Aioli** 5,00 €
Eine hausgemachte Aioli ohne Ei, aber mit Vollmilch, Sonnenblumenöl und Jordan Olivenöl.
- Hausgemachtes Ruhrtaler Rillettes vom Landschwein
mit Treberbrot und Baguette** 6,00 €
Das Fleisch wird mit hauseigenem dunklen Ruhrtaler Bier und Kräutern mariniert und über Stunden zu Schmalzfleisch vollendet.
- Vegetarischer Salat mit Haus-Dressing
und getrockneten Cranberries** 7,50 €
Blattsalate, Tomaten, Gurken und getrockneten Cranberries.
Unser Dressing: eine Liaison aus schwarzer und roter Johannisbeere, einzigartig.
- Salat mit Haus-Dressing
und Cheddar Käse und Cranberries** 9,50 €
Auf Wunsch auch mit Semi's Apfel-Curry-Dressing.
Semi Hassine ist Küchenchef und Inhaber von unserem Partner-Restaurant „Fachwerk“ in Hattingen.
- Antipasti-Teller** 13,50 €
Aus unserer Frischetheke: feinsten Schinken, Salami, Edel-Käse, Gourmetsalat, Oliven und Brot.
Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, besuchen Sie unsere Frischetheke.
- Sahne-Heringsstipp mit Drillingen** 8,00 €
Unser „Stipp“ wird von Matjesfilets aus MSC-Fischfang (nachhaltiger Fischfang) und nach traditioneller Art zubereitet.
- „Hevener“ Gourmet-Toast mit Salatbouquet** 7,90 €
Ein „Doppeldecker“ gebacken mit Kochschinken, Crème fraîche und Bergkäse. Mehr als nur ein Snack.
- Ruhrtaler Curry-Wurst mit Chili-Kartoffeln** 8,00 €
Unsere besondere Bratwurst mit Ruhrtaler Bier verfeinert. Kombiniert mit der hauseigenen Currysauce und frischen Kräutern, der Ruhrgebiets-Klassiker.

Vor Ort beachten Sie bitte auch unsere wöchentlich wechselnde Sonderkarte.

Alle Preise inkl. MwSt. Allergene können vor Ort eingesehen werden.