

“Ofenkartoffeln”

Gefüllt mit einem Ragout aus frischen
Champignons, Kirschtomaten, Kaiserschoten und Kräutern

11,90 €

mit Sour crème, gebratenen Putenbruststreifen,
Lauchzwiebeln, Schalotten und Salatbouquet

13,90 €

“Vitaminchen”

Einfach pur, dazu oder vorweg:

Bunter Salatteller

6,90 €

Salat Ziegenkäse

Ziegenkäse mit Honig glasiert & mit Thymian gratiniert
auf bunten Blattsalaten der Saison mit Preiselbeer-Senf-Dressing

klein 9,90€

groß 12,90 €

Gebratene Gambas und Putenbrust vom Grill

auf frischen Blattsalaten

klein 10,90 €

groß 13,90 €

Doradenfilet in mediterranem

Kräuter-Olivenöl gebraten, serviert mit frischen Blattsalaten

klein (1 Filet) 9, 90 €

groß (2 Filets) 14,90 €

Garnelen in feurigem Knoblauchöl

mit einem kleinen Salatbouquet

12,90 €

“Suppen”

Kartoffelsüppchen

mit Speckcroûtons

5,90 €

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Schwäbischer Maultasche und Wurzelgemüse

5,25 €

Cremesüppchen von milden weißen Zwiebeln

mit Estragon und geriebenem Bergkäse

6,25 €

“Vorspeisen”

Himmel un Ääd

Kartoffelstampf mit gebratener Blutwurst, geschmorten

Zwiebeln und karamellisierten Äpfeln

9,90 €

Hirschpastete mit Haselnüssen

in einer Roggenvollkornkruste mit einem Salatbouquet

und Preiselbeer-Pflaumen-Chutney

9,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit weißer Balsamicovinigraïte, Wildkräutersalat und

altem Parmesan

12,90 €

Nordischer Vorspeisenteller

Graved Lachs, Räucherlachs, Flußkrebsschwänze und

Eismeershrimps, Kartoffelrösti und dreierlei Dip's

13,90 €

Cocktail “Sylter Art“

Flusskrebse und Eismeershrimps mit Sauce Martell

Salzbutter und Nussbrot

9,90 €

“Hauptspeisen”

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten

auf Basilikum-Pinienkernrisotto mit sautierten Kirschtomaten, leichte Dijon-Senfsauce, Salatteller

21,90 €

Mais-Hähnchenbrust “Supremé” vom Grill

mit frischen Kräutern in Olivenöl gebraten auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Aioli

17,90 €

Schweinerückensteak (250 gr.)

mit geschmorten Champignons und Lauchzwiebeln, Estragon-Salbeibutter, Pommes-frites und Salat

17,90 €

Medaillons vom Schweinefilet unter der Walnusskruste

mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Wildkräutersalat mit Preiselbeer-Senf-Dressing

21,90 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit Pfeffersauce „Pariser Art“, hausgemachten Kartoffelkroketten und Wildkräutersalat

21,90 €

Schweineschnitzel

mit Kräuterrahm, frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat

14,90 €

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln und Salatteller

22,90 €

“Hauptspeisen”

„Barbarie“ Entenbrust

auf sautiertem Spitzkohl an Pflaumen- Portweinsauce,
unser hausgemachtes Kartoffelgratin

22,90 €

Lammrücken unter einer Kräuter-Senf-Kruste

auf Rotwein – Balsamicojus, frischen Stangenbohnen
dazu unser Kartoffelgratin

25,90 €

Steak vom Weideochsen

mit geschmorten Waldpilzen auf Wildkräutersalat
mit altem Parmesan, Rosmarinkartoffeln

24,90 €

Rumpsteak vom Grill

mit karamellisierten Rotwein-Schalotten, Speckbohnen
und unser Kartoffelgratin

24,90 €

“Nudeln & Vegetarisches

Penne Nudeln mit Basilikum-Pinienkernpesto

geschwenkt mit cremigem Feta, getrockneten Tomaten

12,90 €

Linguinis (schmale Bandnudeln)

mit Hummersauce und gebratenen Flusskrebse

14,90 €

Linguinis mit gebratenen Gambas,

Kapern, Chili und Oliven

13,90 €

„Schmankerl“

Unser hausgemachtes Gänseschmalz
(Gänsefleisch, Gänseflomen, Äpfel, Zwiebeln,
ein wenig Majoran und Grieben) mit Nussbrot

3,90 €

Brot-Nachservice 1,90 €

“Westfälisches & Deftiges”

Angeräucherte Matjesfilets
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

13,90 €

Westfälischer Tapasteller

mit Räucherlachs, Matjesfilet, Tafelspitzsülze,
gebackene Blutwurst, Ziegenkäse und Kartoffelsüppchen

14,90 €

Grünkohl „ Bürgerlich“

(Grünkohl und Kartoffeln als Eintopf gekocht)
mit westfälischer Mettwurst und Kasseler Rippespeer
(Portion Röstkartoffeln zuzüglich 2,50 €)

13,90 €

Westfälischer Sauerbraten

mit Altbier-Rübenkrautsauce, hausgemachtem
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

19,90 €

Westfälischer Tafelspitz

mit Meerrettichsauce auf Boullionkartoffeln
(Kartoffeln, Petersilienwurzel, gelbe Rüben,
Sellerie, Lauch und Zwiebeln)
Rote Bete und Senfgurken

18,90 €

“Dessert”

Das Beste kommt zum Schluss

„Mohn amour“

Mohn-Marzipaneis mit saftigem Mohnkuchen

6,95 €

Eiskaltes Trio

Mohneis, Marc de Champagne- Trüffeleis
und Zimt-Pflaumeneis

6,25 €

Ein Türmchen aus Mousse au Chocolat,
gefüllt mit Passionsfruchtmark mit einem
Spiegel von hausgemachter Vanillesauce

7,90 €

„ Rund um die Schokolade „
eine schokoladige Überraschung

7,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Bourbon -Vanilleeis und heißer Vanillesauce

6,95 €

Kaminzauber

Carte D`or Marc de Champagne-Trüffel-Eis mit einer
Sauce aus Trauben und Granatapfelkernen

6,95 €

„Sommersehnsucht“

Pflaumen-Zimteis mit Äpfeln und Weintrauben in einer
Orangensauce

6,95 €

Ziegenkäse vom Hof Sondermann
(16 Monate gereift)mit Trauben-Orangen-Chuteney
Salzbutter und Nussbrot

7,90 €



1777

Altes Brauhaus Rietkötter



Herzlich willkommen

im Alten Brauhaus Rietkötter,
dem ältesten Gebäude
in der Bochumer Innenstadt

Das Alte Brauhaus Rietkötter wurde vermutlich bald nach dem letzten Stadtbrand 1581 erbaut. In alten Unterlagen ist nachzulesen, dass schon 1645 an dieser Stätte Bier gebraut wurde. Die Bochumer Altstadt mit Ihren verwinkelten Gassen bestand zu dieser Zeit vorwiegend aus Fachwerkbauten, das Zentrum bildet die Propsteikirche. Zum Schutze gegen Feuerbrunst wurde das alte Fachwerkhaus im Jahre 1777 verputzt und erhielt damit sein heutiges Aussehen. So überstand dieses klassische Bürgerhaus beide Weltkriege. Der letzte Bochumer Kuhhirte Fritz Kortebusch soll hier gerne seine Klaren getrunken haben. Die im 19. Jahrhundert erbaute Brauerei, auf dem Foto hinter der Schankwirtschaft zu erkennen, musste 1942 den Braubetrieb einstellen und wurde 1943 leider Opfer der Bomben. Die liebevolle Pflege und Restaurierung des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes durch die Familie Rietkötter hat es möglich gemacht, Sie heute hier begrüßen zu dürfen.

Altes Brauhaus Rietkötter

Restaurant · Biergarten · Catering
Große Beckstraße 7
44787 Bochum

Telefon: 0234 / 9266710

Fax: 0234 / 9138636

Internet: www.altes-brauhaus-rietkötter.de
E-Mail: service@altes-brauhaus-rietkötter.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 1100 - 1500 Uhr und 1800 - Ende

Sa. - So. 1100 - 1500 Uhr und 1700 - Ende