



# KUTSCHERSTUBE

RESTAURANT | SCHWERTE

SPEISEKARTE



# VORSPEISEN

## **Tatar vom Räucherlachs**

Kartoffelplätzchen / Honig-Dill-Senfsauce 14<sup>95</sup>

## **Crevettes à l'ail**

Garnelen in Knoblauch / Kräuter / Salzbutter / Baguette 14<sup>95</sup>

## **Gebackenes Gemüse**

Kräuterbackteig / Sour Creme 12<sup>95</sup>

## **Dreierlei Quiche**

Salatbouquet 13<sup>95</sup>

# SALATE

*Weinempfehlung:*

**Lugana DOP Folar** 0,21 9<sup>95</sup> 0,75l 29<sup>95</sup>  
Trocken / Santi, Italien, Lombardei

## **Salade de Chèvre Chaud**

Karamellierter Ziegenkäse / Honig / Marktsalat / Pinienkerne / geröstetes Landbrot 19<sup>95</sup>

## **„Caesar“**

Hähnchenbrust / Blattsalat / Kirschtomaten  
Croûtons / Parmesan 19<sup>95</sup>

## **Mediterraner Bauernsalat**

Tomate / Gurke / Oliven / Zwiebeln / Fetakäse / Streifen von der Rindersteakhälfte 21<sup>95</sup>

# SUPPEN

## **Schwerter Senfsuppe**

Schwerter Senf / westfälischer Landschinken 6<sup>95</sup>

## **Lyoner Zwiebelsuppe**

mit Käse gratiniert / Weißbrot 6<sup>95</sup>

## **Knoblauchcremesuppe**

Croûtons 6<sup>95</sup>

 = vegetarisch





## APERITIF

### **Porto Tonic**

Weißer Portwein / Tonic Water / Orangenzeste 0,2l 7<sup>50</sup>

### **Lillet Wild Berry**

Lillet Blanc / Schweppes Original Wild Berry 0,2l 7<sup>50</sup>

### **Aperol Spritz**

Aperol / Prosecco / Orange / Soda 0,2l 7<sup>50</sup>

### **Limoncello Spritz**

Limoncello / Prosecco / Soda 0,2l 7<sup>50</sup>

### **Martini Pomegranate (alkoholfrei)**

Alkoholfreier Martini / Schweppes Pomegranate / Zitrone 0,2l 7<sup>50</sup>

### **Crodino Spritz (alkoholfrei)**

Crodino / Soda / Sprite / Orange 0,2l 7<sup>50</sup>

## DIE LIEBLINGSGERICHRTE UNSERER GÄSTE

### **Dry-Aged Carre vom spanischen Duroc-Schwein**

Pinienkern-Kräuterkruste / mallorquinische Bratkartoffeln mit Paprika /  
Zucchini / Aubergine 33<sup>95</sup>

### **Bretonische Fischpfanne aus dem Ofen**

Lachs-Zander-Garnelen / Weißweinsauce / Frühlingszwiebeln / Kartoffeln 32<sup>95</sup>

### **Spare Ribs**

(Sous vide gegart) / zweierlei Sauce / Kartoffel-Wedges / Cole Slaw 25<sup>95</sup>

### **Gourmet-Burger**

Rinderpatty / Röstzwiebeln / BBQ Sauce / Cheddar /  
Speck / Pommes 21<sup>95</sup>

### **Ravioli**

Feigen-Frischkäse-Füllung / Champignons /  
Lauchzwiebeln / Basilikum-Pesto 19<sup>95</sup>

 = vegetarisch

# KUTSCHER'S LECKEREIEN

## Kibbelinge

Selbstgemachte Kibbelinge vom Seelachs / Pommes / Joppiesauce / Salatbeilage 19<sup>95</sup>

## Ravioli

Feigen-Frischkäse-Füllung / Champignons / Lauchzwiebeln / Basilikum-Pesto 19<sup>95</sup>

## Bratwurst vom Landschwein

hausgemachte Currysauce

Parmesan-Trüffel-Pommes / Salatbeilage 16<sup>95</sup>

## Ofenkartoffel

Kräuterdip / Salatbeilage 12<sup>95</sup>

wahlweise mit:

+ Hähnchenbrust 3<sup>95</sup>

+ Räucherlachs 5<sup>95</sup>

+ Garnelen 5<sup>95</sup>

## Elsässer Flammkuchen

Speck / Zwiebeln 16<sup>95</sup>

## Flammkuchen Bruschetta

Tomatenwürfel / Knoblauch / Lauchzwiebeln / Mozzarella / Balsamicocreme 18<sup>95</sup>

## Räucherlachs Flammkuchen

Kirschtomaten 19<sup>95</sup>

Pommes 4<sup>95</sup> / Süßkartoffelpommes 6<sup>95</sup>

Parmesan-Trüffel-Pommes 6<sup>95</sup>

*Getränkeempfehlung:*  
**Heimat Schorle** 0,33l 3<sup>95</sup>  
Rhabarber / Apfel / Orange-Maracuja





*Weinempfehlung:*  
**Syrah AOP** 0,2l 8<sup>95</sup> 0,75l 29<sup>95</sup>  
Trocken / Michael Gassier,  
Frankreich

## ESSEN UND TRINKEN ...DAS STEHT FÜR FREUDE AM LEBEN

### **Dry-Aged Carre vom spanischen Duroc-Schwein**

Pinienkern-Kräuterkruste / mallorquinische Bratkartoffeln mit Paprika /  
Zucchini / Aubergine 33<sup>95</sup>

### **Argentinisches Hüftsteak**

Speckbohnen / Pfeffersauce / Bratkartoffeln 32<sup>95</sup>

### **Tafelspitz vom Kalb**

Meerrettichsauce / Gemüse / Salzkartoffeln 29<sup>95</sup>

### **Bretonische Fischpfanne aus dem Ofen**

Lachs-Zander-Garnelen / Weißweinsauce / Frühlingszwiebeln / Kartoffeln 32<sup>95</sup>

### **Grillteller**

Hähnchenbrust / Schweinemedallions / Rinderhüftsteak / Speck / Pommes / Kräuterbutter 26<sup>95</sup>

### **Spare Ribs**

zweierlei Sauce / Kartoffel-Wedges / Cole Slaw 25<sup>95</sup>

### **Coq au Vin**

Hänchenschenkel in Weißwein / Wurzelgemüse / Rosmarinkartoffeln 26<sup>95</sup>

### **„Boeuf Bourguignon“**

in Rotwein geschmorte Rinderschulter / Champignons / Karotten / Rosmarinkartoffeln 26<sup>95</sup>

### **Gourmet-Burger**

200g selbstgemachtes Rinderpatty / Röstzwiebeln / BBQ Sauce / Cheddar / Speck / Pommes 21<sup>95</sup>

### **Teriyaki-Sesamhähnchen**

Wok-Gemüse / Limettenreis / Currykokos-Sauce 24<sup>95</sup>

### **Medallions vom bergischen Landschwein**

im Speckmantel / Schwerter Senfspitzkohl / Bratkartoffeln 26<sup>95</sup>

*Bierempfehlung:*  
**Kutscher's Landbier** 0,3l 4<sup>40</sup>



# SCHNITZEL VOM WESTFÄLISCHEN LANDSCHWEIN

## „Surf ,n‘ Turf“

Schweineschnitzel / Schwerter Senfsauce  
gebratene Garnelen / Drillinge 24<sup>95</sup>

*Bierempfehlung:*  
**Hövels** 0,3l 4<sup>40</sup>

## Kutscherstubenschnitzel

Schweineschnitzel / Champignonrahmsauce  
Schinken-Rührei / Pommes 21<sup>95</sup>

## Westfälisches „Krüstchen“

Schweineschnitzel / Röstzwiebeln / Spiegelei / Bratkartoffeln 21<sup>95</sup>

**Dazu? Kleiner Beilagensalat** 7<sup>50</sup>

## KINDER

nur für unsere kleinen Gäste

### Kutscher-Kids

Chicken Nuggets, Hamburger oder Schnitzel,  
dazu Pommes 8<sup>95</sup>

### Räuberteller

für die Beute von Mama und Papa 0<sup>00</sup>



# DESSERT



## **Café Gourmand**

Kugel Eis / warmes Schokotörtchen /  
Tasse Kaffee oder Espresso 9<sup>95</sup>

## **Creme Brûlée**

vom Käsekuchen im Glas 7<sup>95</sup>

## **Hausgemachtes Tiramisu im Glas**

Pistazieneis / Früchte 8<sup>95</sup>

## **Vanilleeis**

Heiße Kirschen / Sahne 6<sup>95</sup>

## **Eiskaffee oder Eisschokolade**

2 Kugeln Vanilleeis / Sahne 6<sup>95</sup>

## **Kugel Eis**

Schoko / Erdbeere / Vanille / Pistazie 1<sup>80</sup>

*Getränkeempfehlung:*  
**Cappuccino** 3<sup>95</sup>

# NACH DEM ESSEN

## **Marzadro Grappa**

diverse Sorten 2cl 6<sup>50</sup>

## **Sauerländer Genussmanufaktur Brände**

Streuobstwiese / Mirabelle / Sanfte Birne / Williams Birne 2cl 4<sup>95</sup>

## **Sauerländer Genussmanufaktur Liköre**

Bratapfellikör mit Sahne / Walnuss Karamell-Likör / Gartenpflaume 2cl 4<sup>50</sup>

## **Dortmunder Tropfen oder Korn Krämer**

2cl 3<sup>50</sup>



Wir behalten uns vor, für jede Umbestellung bis zu 200€ zu berechnen.

Informationen zu Allergene & Zusatzstoffe und deren Dokumentation finden Sie in unserer Online-Speisekarte.  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Jetzt QR-Code scannen und Allergene  
& Zusatzstoffe einsehen!*



**KUTSCHERSTUBE**

RESTAURANT | SCHWERTE

**Restaurant Kutscherstube**

Gotenstraße 24 | 58239 Schwerte

Tel: (0 23 04) 4 47 26

info@restaurant-kutscherstube.de

[www.kutscherstu.be](http://www.kutscherstu.be)

