

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Bornheimer Ratskeller. So lautet seit jeher der erste Satz auf unserer täglich wechselnden Speisekarte. Heute müsste es eher heißen: Benvenuti alla Cantina del municipio di Bornheim. Oder so ähnlich zumindest. Wie auch immer, wir freuen uns, Ihnen heute zum Weltpastatag ein gänzlich anderes Programm bieten zu können. Natürlich kommen unsere Zutaten auch heute bis auf wenige Ausnahmen aus der Region und sind durch die Saison bestimmt, lediglich die Darreichungsform ist eine andere. Und sollten Sie nicht zwei ganze Jahre auf den nächsten Weltpastatag warten wollen (in 2021 fällt der auf einen Montag, da haben wir Ruhetag), dann können Sie ein paar der Rezepte in fundierter Buchform mit nach Hause nehmen. :-)

Gruß aus der Küche, Mario Furlanello und Team

### Vorspeisen

#### **Vitello trotato** 5,90€

Eine hessische Adaption des Klassikers, da wir nicht den vom Aussterben bedrohten Thunfisch (tonno) für die Soße benutzen, sondern heimische Forelle (trotta), sodass sich das Adjektiv nur leicht ändert. Die benutzten Nudeln sind sogenannte Ditali lisci, und da es sich um eine kleine Vorspeise handelt, haben wir einen Nudelsalat daraus gemacht.

#### ***Frischer Fisch von der Fischzucht Wetterfeld***

*Unser Fischereizuchtmeister Kevin Pommerenke beliefert uns regelmäßig mit Süßwasserfisch aus seiner Anlage in Laubach-Wetterfeld. In den von der Lauter natürlich bewässerten Becken wächst allerlei unterschiedlicher Fisch heran, sodass wir ein ständig wechselndes Angebot haben, das manchmal auch Raritäten bereithält.*

#### **Tortellini al brodo di pesce** 7,50€

Auch ein Klassiker der italienischen Küche. Üblicherweise nur zu hohe Festtagen serviert, da beides, also Suppe wie auch die Nudeln, sehr viel Arbeit machen. Unsere Fischconsommé entsteht aus einem Fischfond, den wir dann mit Fisch und Geflügel klären, um eine glasklare, kräftige Brühe zu erhalten. Die Tortellini haben wir dem Thema entsprechend ein wenig anders geformt, weil sie an kleine Fischerboote erinnern sollten. Diese sind natürlich entsprechend beladen !

### Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte können Sie zum Teil auch in kleiner Version bestellen, um mehrere Nudelgerichte ausprobieren zu können. Überall dort, wo das möglich ist, sehen Sie zwei Preise – einmal für die kleine und einmal für die große Portion. Wobei auch hier nicht jedes Gericht einzeln bestellt werden kann, weil das technisch nicht funktioniert. Wie zum Beispiel bei der Carbonara, wo eine gewisse Menge Nudeln und deren Hitze zusammenkommen muss, um die Eimasse so zu erhitzen, dass sich das gewohnt cremige Ergebnis einstellt. Also bitte zusammmentun und gemeinsam Carbonara als kleine Portion genießen.

#### **Cavatelli al pomodoro** 6,50€/12,00€

Eine einfache, aber dennoch nicht unaufwendige Nudelform, da jedes einzelne Cavatello natürlich von Hand geformt werden muss. Wir servieren sie in einer fruchtig, frischen Tomatensoße – sozusagen als Einsteigergericht.

#### ***Vogelsberger Schwein von Ulrike Kalb und Steffen Schäfer***

*Nomen non semper est omen. Uli und Steffen liefern uns ausschließlich ganze Tiere, die wir dann in unserer hauseigenen Metzgerei restlos verwerten. So entstehen nicht nur jede Menge verschiedene Gerichte – wir machen uns auch unseren eigenen Speck, Schmalz oder Soße, weil wir natürlich auch die Knochen verwerten müssen. Sind die gelieferten Schweine aufgegessen, kommen 2 neue und das Spiel beginnt von vorne.*

#### **Spaghetti alla carbonara** 6,50€/13,00€

Wir fügen den unzähligen Varianten, die es von diesem Gericht gibt, unsere ganz persönliche hinzu, ohne den tradierten Kanon zu verlassen, der das immergleiche Fundament dieses Klassikers darstellt: Hartweizennudel, Speck, Hartkäse, Pfeffer und Ei. Anstelle des üblichen Guanciale, einem Speck aus der Schweinebacke, nehmen wir unseren eigenen von Vogelsberger Schweinen, der ebenfalls über Monate an der Bornheimer Luft trocknet und reift, bevor wir ihn für besondere Anlässe anschnneiden.

#### **Blutwurstravioli auf Cremewirsing** 5,90€/14,70€

Unsere Blutwurst ist wie alle Fleisch- und Wurstwaren hausgemacht. Sie ist das am meisten gegessene Gericht im Bornheimer Ratskeller. Also darf sie auch heute nicht fehlen. Wir haben Ravioli damit gefüllt und servieren diese auf cremigem Bio-Wirsing vom Birkenhof.

**Kürbisagnolotti** 6,50€/13,50€

Agnolotti zu formen macht großen Spaß, weil es eine diffizile Form ist. Da muss alles passen: die Teigkonsistenz, die der Füllung, die Füllmenge, der richtige Druck beim Abdrücken der einzelnen Nudeln und noch ein paar andere Sachen, die man vermutlich unterbewusst macht, sodass es am Ende, wenn die Dinger gelungen sind, auf jeden Fall ein gelungener Tag war. Wir servieren sie mit allerlei Kürbis.

**Krustentiercannelloni mit Fenchelsalat** 16,90€

Unsere Canneloni haben wir mit Salzwassergarnelen der Familie Damm gefüllt. Sie betreibt in Nordhessen eine nachhaltig bewirtschaftete Anlage, aus der wir regelmäßig Garnelen erhalten. Die Karkassen verkochen wir zu einem kräftigen Krustentiersud, in dem wir die überbackenen Röllchen servieren.

**Wild aus hessischem Forst**

*Wir haben inzwischen sechs verschiedene Jäger und nochmal sehr viel mehr, die für das hessische Forstamt jagen, von dem wir ebenfalls regelmäßig Wild erhalten. Und da die Jagd gerade Hauptsaison hat, dürfen Wildgerichte nicht auf unserer Karte fehlen. Zumal wir das für das beste Fleisch überhaupt halten, denn mehr bio ist nicht drin.*

**Kakao-Pappardelle mit Damhirschragout** 8,50€/17,50€

Pappardelle sind ganz breite Bandnudeln, die üblicherweise zu kräftigen Soßen gereicht werden. So geht der zarte Nudelgeschmack während des Essens nicht unter, da er quantitativ auf jeder Gabel in ausreichender Form vorhanden ist. Qualitativ haben wir unseren Teig mit Kakaopulver ergänzt, was geschmacklich gut zu Wild passt.

**Dinotti mit Rehfüllung** 7,50€/15,90€

Dinotti ? Mai sentito ! Diese Nudelform kennt auch kein Italiener, denn sie ist hier im Ratskeller entstanden und feiert heute offiziell Premiere. Sie ist im Zuge des Buches entstanden, als ich bei meinen Recherchen von einem Wettbewerb der allseits bekannten Firma Barilla gehört hatte. Dort sollte man neue Nudelformen einreichen. Das habe ich nicht gemacht, aber es hat mir keine Ruhe gelassen. Im Grunde genommen handelt es sich um Halbmonde (mezza luna), bei denen ein geblümter Ausstecher zum Einsatz kommt. Sind die Nudeln dann gefüllt und der Teig geschlossen, dann sieht das Ergebnis aus wie ein Stegosaurus, also ein Dino ! Veritalienischt kommen dann Dinotti heraus, die wir auf einer Rotweinreduktion mit Cranberrysaft, wenig Selleriepüree und mit zarten Rosenkohlblättern servieren.

**Tagliatelle mit Rehbolognese** 8,50€/17,50€

Im Bornheimer Ratskeller erhalten wir all unsere Tiere so, wie Mutter Natur sie erschaffen hat. Nur Rind ist noch eine Nummer zu groß für uns. Deswegen verwerten wir sie natürlich auch ganz. Dabei kommen dann auch so Gerichte wie die Rehbolognese heraus, weil wir manchmal aus Zeitgründen dazu gezwungen sind, alles durch den Wolf zu lassen. In diesem besonderen Fall waren die Rehe aber einfach so klein, dass wir keine vernünftigen Portien erhalten hätten. So haben wir aus den Knochen Soße gekocht, in der dann wiederum das Hackfleisch geköchelt hat.

**Charolaisrind vom Hofgut Rehbachtal in Nordhessen**

*Rinder sind für uns noch eine Nummer zu groß, um sie wie die anderen Tiere am Stück zu erhalten. Deswegen nehmen wir Familie Elzenheimer gerne die Teile ab, die immer weniger nachgefragt werden oder Arbeit machen.*

**Lasagne** 9,00€

Viel muss man hier nicht erklären. Wir haben unsere Lasagne in runde Edelstahlringe eingesetzt, von denen wir leider nur 20 haben. Sie taugen nicht als ganze Portion, schon gar nicht unter Bornheimer Verhältnissen, sodass der Preis auch entsprechend klein ist.

**Desserts**
**Spaghetti al pomodoro** 5,90€

Hier haben wir wieder mal ein wenig die Sprache bemüht. Dieser Nachtisch ist nur dem Namen nach ein Nudelgericht. Wir servieren ihn nicht wie übliche mit falscher Tomatensoße aus Erdbeeren, sondern mit echter, die entsprechend angepasst ist.

**Caramelle al cioccolato mit Kaffeeis** 7,50€

Caramelle sind zu Bonbonpapier geformte Nudeln, die wir mit einer Pralinenmasse aus belgischer Kuvertüre gefüllt haben. Wir setzen diese auf ein Kompott aus Quitten, die gestern noch an ihrem Baum Ecke Weberstraße/Nordendstraße hingen.

*Sollten Sie zu berücksichtigende Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Dasselbe gilt für Kindergerichte. Wir wünschen guten Appetit und danken Ihnen für Ihren Besuch !*