

Freitag, 24. September 2020

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Bornheimer Ratskeller. Der Sommer neigt sich dem Ende entgegen, und wir müssen uns so langsam mit dem Gedanken anfreunden, dass wir unsere Gäste wieder in unserem Gastraum empfangen. Das bedeutet für uns den Wegfall vieler Sitzplätze, sodass wir an den stark frequentierten Tagen unser Obergeschoss für den Restaurantbetrieb öffnen werden, zumal dort sowieso keine Veranstaltungen stattfinden..

Wir hoffen trotz der angespannten Lage weiterhin auf Ihre Unterstützung, nicht zuletzt weil wir weiterhin versuchen werden alles dafür zu tun, dass sich Corona im Bornheimer Ratskeller nicht ausbreiten kann.

Gruß aus der Küche, Mario Furlanello und Team

Vorspeisen

Gänserrilette auf hausgemachtem Sauerteigbrot 4,70€

Herzhafter Brotaufstrich von Gänsen der u.g. Familie Antony aus Rockenberg mit einem Hauch Rosmarin. Ideal für vorne weg ...

Milchprodukte der Molkerei Hüttenthal aus dem Odenwald

Familie Kohlhage aus Mossautal im Odenwald beliefert uns mit den nötigen Milchprodukten. Deren Milch wird seit Generationen von denselben Milchbauern bezogen, die sich deren Richtlinien unterwerfen. Das sind z.B. kein Fremdfutter, kein Glyphosat, Weidehaltung, etc., wofür die Bauern dann einen besseren Preis erhalten.

Handkäse aus dem Odenwald 6,50€

Herkunftsgeschützter Käse aus Hüttenthal, wie ihn die Erzeuger, Familie Kohlhage von der Molkerei Hüttenthal, am liebsten isst: mit Apfel, Walnuss und Zwiebel sowie hausgemachtem Sauerteigbrot.

Bio-Rote-Bete-Salat mit Hüttenthaler Schmand 6,50€

Gegarte Rote Bete von Thomas Zell aus Bruchköbel, die wir in einem angemachtem Schmand servieren. Mit Salat von jungem Mangold.

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.

Tatar von der Lachsforelle mit Fenchelsalat 8,20€

Die Lachsforellen von Kevin Pommerenke sind seine momentan größten Fische. Sie bringen ca. 2,5kg auf die Waage, was einem Alter von zwei Jahren entspricht. Wir würfeln das schmackhafte Fleisch fein und servieren einen hauchdünn aufgeschnittenen Fenchelsalat dazu.

Hauptgerichte

Gebratene Wetterfelder Goldforelle mit geschmorten Bio-Gurken 22,50€

Mit der Übernahme der Fischzucht Wetterfeld durch Kevin Pommerenke hatte er auch ein paar große Goldforellen geerbt, die die Reihher verschont hatten. Wir haben die stattlichen Tiere, die ca. 3 Jahre alt gewesen sein müssen, mit dem allergrößten Respekt zubereitet. Nun kommt die nächste Generation, die erstmal zum Portionsfisch herangewachsen ist. Wir servieren den Fisch filetiert und mit Aromaten gefüllt auf Karoffelpüree und Landgurken vom Biohof der Familie Zell.

Vogelsberger Schwein von Ulrike Kalb und Steffen Schäfer

Nomen non semper est omen. Unsere Schweine verarbeiten wir zu allerlei Sachen, die eine Küche ständig benötigt: Speck, Schmalz, Soße, etc. Dann entstehen natürlich auch eine Menge Gerichte. Und da wir natürlich alles verwerten, sind auch unsere Würste und die Maultaschenfüllung selbst gemacht.

Feine Rostbratwürstchen mit Senfsoße 13,50€

Wir haben mal etwas anderes ausprobiert und unser Brät in zarten Lammseitling gefüllt. Damit sich knackige Bratwürstchen mit viel Oberfläche ergeben, die dann entsprechend goldbraun werden kann. Wir servieren sie zu Kartoffelpüree und einem Beilagensalat.

Geschmorte Schweinehaxe auf Fenchelrisotto 15,90€

Wir haben die Haxen der letzten Schweine zur Abwechslung mal geschmort, vom Knochen gezupft und das Fleisch in einen Kunstdarm gepresst. So können wir hauchdünne Scheiben davon herunterschneiden, die auf dem heißen Dinkelrisotto augenblicklich warm werden. Dann wird alles mit dem Schmorhaxenfond übergossen, damit dem Fleisch auch nochmal von oben eingeheizt wird.

Gegrillter Bio-Spitzkohl mit Käsesoße und Walnuss 12,90€
 Der Spitzkohl von Thomas Zell wird auf der Grillplatte mit Röststoffen versehen und gart dann im Ofen fertig. Wir servieren ihn mit Rodensteiner Käse, ein wenig Kartoffelpüree sowie geriebener Walnuss.

Bärlauch-Risotto mit Bio-Kirschtomaten 12,90€
 Der Biohof May versorgt uns mit einem speziell behandelten Dinkel, den man wie Reis verarbeiten kann. Heute färben wir ihn mit einer Bärlauchpaste grün (die Kräuter dafür haben wir in der ersten Woche des Lockdowns gesammelt) und verleihen ihm mit einem Klecks Mascarpone Cremigkeit.

Grünkohl mit gebratenen Bio-Drillingen vom Birkenhof in Bruchköbel 13,50€
 Wir haben diese Woche das erste Mal Bio-Grünkohl erhalten und servieren dieses Saisongemüse auf zweierlei Art: einmal als feines, cremiges Püree und einmal knusprig frittiert. Dazu reichen wir wahlweise zwei Spiegeleier von freilaufenden Hühnern der Familie Antony aus Rockenberg oder Wildschweinnettwurst aus der hauseigenen Metzgerei von Wildschweinen aus dem Langener Forst. Mit Drillingen.

Eschersheimer Grüne Soße mit vier halben Eiern vom Biohof May 14,50€
 Frische Frankfurter Kräuter von der Gärtnerei Hanne aus Eschersheim, die wir für einen guten Biss anteilig von Hand schneiden und Hüttenthaler Milchprodukte von Familie Kohlhage aus dem Odenwald für einen schönen Schmelz. Mit gebratenen Drillingen.

Geflügel von Familie Antony aus Rockenberg

Seit unserer ersten Gänsesaison beliefern uns Sabine und Bertold Antony mit ihrem Geflügel sowie dessen Eier. Wir erhalten die Tiere frisch geschlachtet in Kühlboxen, die hin und her wandern, damit kein Verpackungsmüll entsteht. Die Karkassen liefern uns fabelhaften Geflügelfond, der oftmals die Basis unserer Soßen darstellt.

Gebratene Rockenberger Hühnerbrust 18,50€
 Unsere Hühner werden immer im Ganzen sowie ohne Verpackung geliefert und dann von uns zerlegt. Dann braten wir die Brust und servieren sie zu Tomaten-Zucchini-Gemüse vom Birkenhof.

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. Diese Woche waren es 1 Hirsch und 2 Wildschweine.

Rosa gebratener Rehrücken mit Sellerie und Speckbirne 28,50€
 Wir braten nur ganz selten Kurzbratfleisch, auch wenn das gerne gegessen wird. Das hängt mit unserer Arbeitsweise zusammen, da wir nur ganze Tiere erhalten. Der Prozentsatz an entsprechendem Fleisch ist winzig, sodass wir öfter schmoren. Heute gibt es aber noblen, heimischen Rehrücken zu Speckbirne und einem cremigen Püree von Bio-Sellerie aus Bruchköbel.

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.

Gebratene Rinderleber Berliner Art 18,50€
 Ganz frische Leber vom Charolaisrind, die wir aufgrund des Wegfalls unserer Blutwurst (leider aufgegessen) genauso wie diese servieren: mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und karamellisiertem Apfel und einer Apfelweinsauce, um den vielen süßen Komponenten was entgegenzusetzen.

Desserts

Die Köstliche von Charneux mit Mandel-Honig-Eis 5,90€
 Herr Rohrbach aus Maintal hat uns wieder Birnen gebracht. Diese spezielle Sorte wurde 1920 zusammen mit der Williamsbirne zur Reichsobstsorte emporgehoben, hat es aber nicht zur selben Berühmtheit gebracht. Wir servieren sie als gebackene Hälfte mit hausgemachtem Eis.

Brotpudding mit Apfelweinsabayon 5,90€
 Aus hausgemachtem Sauerteigbrot, das wir in einer leckeren Marinade haben durchziehen lassen, bevor es im Glas im Ofen gebacken wurde. Mit Apfel, Mandelsplittern und luftigem Apfelwein.

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!