Sonntag, 01.11.2020

Bornheimer Ratskeller

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Bornheimer Ratskeller, an diesem wieder mal vorerst letzten Tag vor einer erneuten Schließung. Bisweilen gewinnen wir den Eindruck, unser Lokal ist zum Saisonbetrieb geworden, der sich weniger meteorologischen, als vielmehr epidemiologische Bedingungen unterwerfen muss. Das ist schade, da sich letztere weitaus weniger gut voraussagen lassen, als das bisweilen launische Wetter. Deswegen lässt sich auch nicht sagen, ob wir dieses Jahr nochmal an den Start dürfen. Wir werden sehen.
Für den Notfall gibt es wie im Frühjahr auch dann wieder Selbstgemachtes zum abholen und daheim vollenden. Für unsere Gänse, die wir Familie Antony abnehmen müssen, gilt das bereits ab Ende nächster Woche. Für den heutigen Sonntag bitten wir Sie um Verständnis, dass immer mal wieder Gerichte ausgehen können. Wir haben dann ein paar Alternativen parat, aber da an so einem Tag nichts in großer Menge vorhanden ist, wird es einen mehrmaligen Wechsel geben. Ich hoffe, dass ich auch online mit den Änderungen hinterherkomme, falls Sie das gerade am Bildschirm lesen.

Gruß aus der Küche und bleiben Sie gesund, Mario Furlanello und Team

Vorspeisen

Gänserillette 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.

Rote-Bete-Arancini auf Apfel-Senf-Kompott 7,50€
Arancini (frittierte Reisbällchen) sind eine sizilianische Spezialität, die wir hessisch kredenzen: mit Bio-Dinkel und Rote Bete. Farblich passend servieren wir sie auf Bio-Radicchio vom Birkenhof.

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 Bio-Fenchel 8,70€
Da wir die Fischfilets vor dem Würfeln eine Weile beizen, damit sie etwas fester werden und sich ihr Aroma intensiviert, ist es streng genommen kein Tatar. So weiß aber jeder, was ihn erwartet. Wir servieren den Fisch ansonsten sehr puristisch mit zwei verschiedenen Fenchelpürees.

Consommé von Süßwasserfischen der Fischzucht Wetterfeld 9,50€
Die geklärte und geschmacksintensive Suppe servieren wir stilecht mit gefüllten Nudeln, die wir in Anlehnung an Tortellini wie kleine Boote geformt haben. Natürlich ist deren Ladung auch aus Fisch.

Hauptgerichte

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Bayrischkraut 21,50€
Die Lachsforellen von der Fischzucht Wetterfeld fallen je nach Alter, mal größer und mal kleiner aus. Die schönen Mittelstücke der letzten Prachtexemplare haben wir in Portionen geschnitten und braten sie auf der Hautseite an. Dazu servieren wir sahnig-saures Kraut von Bio-Spitzkohl & Kartoffelpüree.

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.

Bornheimer Ratskeller

Grünkohl mit gebratenen Bio-Drillingen vom Birkenhof in Bruchköbel 13,50€
Wir 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 oder an der Bornheimer Luft getrocknete Hirschsalami aus der hauseigenen Metzgerei.

Cremiges Bio-Zucchini-Dinkel-Risotto mit Bärlauch 12,50€
Abgesehen davon, dass wir Dinkel vom Biohof May für unser Risotto verwenden, kommen wir in diesem Fall auch so gut wie ohne Butter aus. Die traditionelle Cremigkeit kommt von einem Püree, das wir aus dem Kerngehäuse der Bio-Zucchini vom Birkenhof kochen und am Ende unterheben.

Kürbisagnolotti 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.

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.

Daumendicke Scheibe von der hausgemachten Blutwurst 14,50€
Nach einigen Wochen Pause ist unser Klassiker wieder auf der Karte. Wir servieren die Blutwurst wie gehabt auf Kartoffelpüree mit karamellisiertem Apfel, Schmorzwiebeln und Apfelweinsoße.

Königsberger Klopse 16,90€
Den letzten beiden Schweinen hat Corona ein längeres Leben beschert. Deswegen wogen sie knappe 400kg, sodass wir eine Großproduktion Königsberger Klopse angefertigt haben. Wir servieren 4 Klopse auf hausgemachtem Kartoffelpüree von Bio-Kartoffeln und ganz klassisch einen Rote-Bete-Salat dazu.

Unser Sonntagsgericht: Krustenbraten von der Schweinsschulter 13,90€
Vier schöne Braten haben wir aus den Schultern der letzten beiden Schweine geschnitten. Das machen wir immer dann, wenn wir nicht soviel Schwarte für unsere Blutwurst benötigen. Dann bleibt die einfach drauf und wir müssen sie nicht mühsam ablösen. Dazu reichen wir Creme-Kohlrabi und Kartoffelklöße.

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 2 Damhirsche und 2 Rehe.
Damhirschragout mit Moosbeeren 24,50€
Damwild ist nicht so bekannt wie Reh- und Rotwild. Das mag daran liegen, dass wir Nicht-Jäger alles einfach Hirsch nennen, was ein Geweih hat oder an der wesentlich kleineren Population in unseren Breiten. Das gewürfelte Fleisch servieren wir mit Moosbeeren, die zwar auch nicht von hier sind, aber eine kleine Abwechslung zu den üblichen Preiselbeeren darstellen und Kartoffelklößen.

Tagliatelle mit Rehbolognese 17,50€
Im Bornheimer Ratskeller erhalten wir all unsere Tiere so, wie Mutter Natur sie erschaffen hat. Deswegen verwerten wir sie natürlich auch ganz. Dabei kommen dann auch so Gerichte wie dieses heraus, weil wir manchmal aus Zeitgründen dazu gezwungen sind, alles durch den Wolf zu lassen.

Desserts

Doughnut mit Walnüssen vom Bornheimer Hang 6,50€
Es sind nicht viele Nüsse geworden, deswegen haben wir Eis daraus gemacht. Mit Quittenkompott.

Millefeuille mit Vanille und Quitte 6,50€
Gebackener Blätterteig, den wir in Schichten mit Vanillecreme füllen. Dazu gibt es Quittenkompott, dessen Früchte wir von einem Baum im Nordend geerntet haben

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!