

Restaurant & Bar ET KEMP'SCHE HUUS



„Et Kemp'sche Huus“, das traditionsreiche Restaurant in Kempen fand mit Florian Hirschmann 2016 einen würdigen Pächter und Küchenchef. Das Ambiente beschreibt einen geschmackvollen Mix aus rustikaler Gemütlichkeit mit offenen Holzbalken und modern, loungigen Elementen. Teakholz, gepolsterte Ecksofas und eine unaufdringliche, indirekte Beleuchtung sorgen für Behaglichkeit. Als Koch hat Hirschmann jahrelang Erfahrung in Gastronomien im In- und Ausland gesammelt und dabei auch in Sterne-Restaurants gekocht. Nun erwartet den Gast eine weltweite Küche mit saisonalen Gerichten und vielen niederrheinischen Klassikern. Exquisite Zutaten und Frische sind hier das Kredo. Dazu empfehlen sich erlesene Weine aus renommierten Anbaugebieten.

Menü ab 18.00 Uhr. Reservierung empfohlen.

Amuse bouche

Pochiertes Landei mit grünem Spargel

Limonen Friseé / Quinoa / Parmesancremè / Trüffelspuma
`Warrelwind` Savignon blanc M.A.N Family Wines/ Südafrika

Filet von der Bernsteinmarke

Roscoffzwiebel / Vongolevinaigrette / Blumenkohlpüree / Mangold
Verdejo Rueda Beronia DO/ Spanien

Cog au Riesling vom Perlhuhn

Tiroler Speck / La Ratte / Wurzeln / Waldpilze / confierte Perlwiebeln
Primitivo Di Manduria DOC Zolla / Italien

oder Wilde Rotbarbenfilets

Nizzagemüse / Oliventapenade / geschmolzene Tomaten /
Pesto der Provence / Safranrisotto
Riesling feinherb Kloster Eberbach / Rheingau

Gebrannte Meringa

Limonentart / Himbeeren / Müller Thurgau Sorbet

Kaffee/Espresso oder Kracher Beerenauslese

oder Französische Käseauswahl

Quitten / Feigenbrot / Traubenkompott
Kaffee/Espresso oder Kracher Beerenauslese

3-Gang-Menü + 15,- € mit Weinreise

Euro 37,00

4-Gang-Menü + 20,- € mit Weinreise

Euro 46,00

Gesund & lecker: Das Menü bereiten wir auf Wunsch als vegetarische Variante. 3-Gang 33,- € (4-Gang 42,- €)

Neustraße 31
47906 Kempen
☎ 0 21 52 - 8 99 73 33
www.etkempsheuus.de

Dienstag 18⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Mi. - So. 12⁰⁰ - 14⁰⁰ & 18⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Montag Ruhetag

NIEDERRHEIN
MENUE
2018

