



Dem Genuss auf der Spur, im März 2009 im Restaurant Orangerie

Menue

Amuse Bouche

* * * * *

**Stubenküken, Jakobsmuschel und Artischocke,
Süßholz-Limonenjus**

* * * * *

Taubenconsommé mit Cognacravioli

* * * * *

Austern in Vermuthliaison

* * * * *

Geeister Blutorangenschaum

* * * * *

**Crepinettes vom Hasenrücken aus dem Münsterland,
Jus von Thymian und Preiselbeeren, Schwarzwurzeln**

* * * * *

**Carpaccio von der Babyananas mit Currymousse und Ananassorbet
oder
Deutsche und französische Rohmilchkäseauswahl vom Brett**

Großes Menue ab	6-Gang	€ 60,00
	5-Gang	€ 50,00
	4-Gang mit Zwischengang	€ 45,00
	4-Gang mit Vorspeise & Suppe	€ 40,00
	3-Gang mit Vorspeise	€ 35,00
	3-Gang mit Suppe	€ 30,00





Vegetarisches Menue

Amuse Bouche

* * * * *

Mangold in einer Vinaigrette von Aquavit und Kürkiskernöl
mit gebratener Topinambur in Lorbeerr-Rote Betesauce

* * * * *

Süppchen von Steckrüben und Pampelmusen mit Anishippe

* * * * *

Gebratene Pastinaken mit einer Cremé von jungem geräuchertem Knoblauch,
Flagolettes und Rosmarinkartoffel

* * * * *

Papayaterrine auf Cashewnußabayone mit einem
Sorbet von Schokolade und Minze

4-Gang Menue € 25,00

Weinempfehlungen

2007er Weißer Burgunder
Weingut Korell-Johanneshof
Nahe
Flasche 0,75 l € 26,00
Glas 0.1 l € 4,00

2004er Cuvée Pas de Deux
Weingut Matthias Gaul
Flasche 0,75 l € 25,00
Glas 0,1 l € 4,00





A la carte

Vorspeisen, Suppen & Zwischengänge

Meerrettichsüppchen mit Preiselbeeren und Tafelspitz
€ 8,50

Süppchen von Steckrüben und Pampelmusen
mit Anishippe
€ 6,00

Taubenconsommé mit Cognacravioli
€ 9,00

Stubenküken, Jakobsmuschel und Artischocke
Süßholz- Limonenjus
€14,00

Bretonischer Hummer mit Vanille und Limone
€17,00

Mangold in einer Vinaigrette von Aquavit und Kürkiskernöl
mit gebratener Topinambur in Lorbeerr-Rote Betesauce
€ 14,00

Austern in Vermuthliaison
€ 14,00

Geeister Blutorangenschaum
€ 4,00



Gastronomie im Stadtpark Bochum

Klinikstrasse 41-43, 44791 Bochum, Telefon 0234 507090, Telefax 0234 5070999

Email: info@stadtpark-gastronomie.de, www.stadtpark-gastronomie.de

Änderungen in der Speisenauswahl vorbehalten.



Hauptgänge

Welsfilet, Linsen, Meerrettichsauce und Schalottenrösti
€16,00

Gebratenes Seezungenfilet mit Blattspinat und Tamarillos dazu Pineau de Charentessauce
€ 26,00

Loup de Mer in der Salzkruste, Vermuthbuttersauce
frischem Gemüse und Schloßkartoffeln
€24,00

Spanisch Fricco vom Weideochsenfilet, Entenstopfleber,
Schalotten, Spitzkohl und Kartoffeln
€ 24,00

Moorlammrücken im Buchweizenmantel
Safran- und Thymiansauce , Karottengemüse und Raukeklösschen
€ 25,00

Arm & Reich
Milchkalbsfilet und Blutwurst, Burgundersauce, Bohnen und Stampfkartoffeln
€ 24,00

Kotelett vom Weideochsen
mit westfälischer Butter, Zwiebellauch, Maximkartoffeln
€ 28,00

Wildtaubenbrust mit Pastinaken-Lauchgemüse
dazu Burgunderjus und Kartoffel-Trüffelpürree
€23,00

Crepinettes vom Hasenrücken aus dem Münsterland
mit einer Jus von Thymian und Preiselbeeren
dazu Schwarzwurzeln
€ 22,00

Rücken vom „Hallischen Bioschwein“, Pflaumen, Steinpilze, Steckrüben und Butternocken
€18,00

Gebratene Pastinaken in einer Creme von jungem geräuchertem Knoblauch
dazu Flageolettes und Rosmarinkartoffeln
€14,00



Gastronomie im Stadtpark Bochum

Klinikstrasse 41-43, 44791 Bochum, Telefon 0234 507090, Telefax 0234 5070999

Email: info@stadtpark-gastronomie.de, www.stadtpark-gastronomie.de

Änderungen in der Speisenauswahl vorbehalten.



Dessert

**Carpaccio von der Babyananas mit Currymousse
und Ananassorbet
€ 9.00**

**Papayaterrine auf Cashewnußabayone
mit einem Sorbet von Schokolade und Minze
€ 9,00**

**Deutsche und französische Rohmilchkäseauswahl vom Brett
mit Feigensenf und Zwiebelmarmelade
€ 8,00**

