

Das besondere „Maibock“ Hubertus Menü

Es ist schon komisch, das bei dem Begriff „**Maibock**“ der Großteil der Bevölkerung immer erst an das berühmte untergärige Starkbier denkt. Vielleicht liegt dies daran, das meist nur Jäger und Köche den Begriff „Maibock“ in der Küche benutzen. Was ist den nun „Maibock“ bzw. was zeichnet ihn aus? Als „Maibock“ bezeichnet man das männliche Reh, welches wir seit 1. Mai wieder bejagen dürfen. Das „Waidmanns Heil“ war uns und unseren Jagdfreunden schon hold! Böcke sind die Rehe, die ein kleines Geweih auf dem Kopf haben. Die Böcke ernähren sich zurzeit nur von jungen, saftigen Trieben, die die Pflanzen hergeben. Die perfekte „frische“ ausgewogene Nahrung mit besten „Nährstoffe“ und wahnsinnig viel Kraft. Die Tiere sind nach dem Winter sehr fettarm. Hochkonzentriert und wachsam sind sie nicht einfach zu bejagen, aber wahnsinning schmackhaft in der Zubereitung.

„Blattzeit“

Carpaccio aus der marinierten Maibockkeule und Tartar vom Maibockrücken

* * *

„Das Feinste“

Filet vom Maibock mit Wildkräuter-Graupenrisotto und Kohlrabi Gemüse

* * *

„Lebenselexier“

Essenz vom Maibock mit Dimsum vom Maibock

* * *

„Faszination“

Rücken vom Maibock mit „wilder“ Erdbeersauce
Spargel im „Bonner Advent“ Maiwirsing Mantel
Nudeln gefüllt mit „Vulkanhof“ Eifler Ziegenfrischkäse

* * *

„Maigefühl“

Variation von Rhabarber, Waldmeister und Erdbeere

5 Gang Menüpreis	73 €
4 Gang Menüpreis (ohne Zwischengang)	58 €
3 Gang Menüpreis (Vorspeise * Hauptgang * Dessert)	51 €
3 Gang Menüpreis (Suppe * Hauptgang * Dessert)	45 €
Donnerstag ist immer unser besonderer Hubertus Tag	
Dann kostet das 3 Gang Menü (mit Vorspeise) nur	44 €

Menü „wie zu Großmutter's Zeiten“

„Nur wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz“ hat schon Wilhelm Busch zum Besten gegeben. Mit diesem Menü möchten wir wieder ein bisschen an alte Zeiten erinnern und durch klassische Zubereitungsarten und die Verwendung von bodenständigen Produkten die „Alten“ Zeiten wieder aufleben lassen. Einen Gegenpol bilden zur neuen schnellen und hektischen Zeit bei der Kochen oftmals zu sehr in den Hintergrund gerät! Guten Apetit.

Cremesuppe vom ersten Bärlauch des Jahres
mit „wilder“ Frühlingsrolle mit Graupen

* * *

„Wie früher in Omas Küche“
Braten aus der „Maibock“ Keule aus Recher Wäldern
mit QBA Chuttny (Quitte Birne & Apfel), Spätburgundersauce
„Bonner Advent“ Wirsinggemüse vom Bauer Janz
und Wildkräuter-Kartoffelplätzchen

* * *

„Halali“
Gebrannte Creme mit Eiscreme von Weinbergspfirsichen

Menüpreis 35 €

Der **Mai Wirsing Bonner Advent** ist ein Produkt der Slow Food Arche des Geschmacks. Ein zu schützenswertes Lebensmittel. Bauer Janz in Oedekoven ist einer von zwei Bauern, die diese Sorte noch anbauen und auch das Saatgut selbst herstellen. Der Wirsing wächst locker im Blatt und ist sehr schmackhaft.

„Jagdgöttin Diana“ Menü

Diana wirkte in der römischen Mythologie als Schutzherrin der Frauen und der Jagd. Ihr Name bedeutet so viel wie "heller Himmel". Die Göttin trägt gerne eine Stephane (= eine Art Kranz) mit hohen Strahlen oder Zacken im langen, offenen Haar. In der linken Hand hält sie ein mächtiges venabulum (= italische Stosslanze zur Wildschweinjagd). Hunde und Jagdtiere waren ihre Begleiter. Pfeil und Bogen hat sie - zumeist wegen der Lanze - abgelegt. Das Menü soll eine Reise durch die Vielfalt unserer Wildküche sein. Erleben Sie den abwechslungsreichen „wilden“ Geschmack von Markus Bitzens Küche.

Carpaccio von der marinierten Maibockkeule

* * *

Spargelsalat mit Kaninchenrücken

* * *

Doppelte Kraftbrühe vom Reh

* * *

Komposition vom Hasenrücken

* * *

Sorbet des Hauses

* * *

Kreation rund um den Reher Hirschrücken

* * *

Maibockrücken

* * *

Dessertvariation nach Laune des Chefs

Beilagen gestaltet die Küche zu jedem Gang nach dem tagesaktuellen Angebot.

8 Gang Menüpreis	89 €
7 Gang Menüpreis	79 €
6 Gang Menüpreis	72 €

Vorspeisen

„Das Frühjahr ist da“

Der erste Salat von unserem Bauern Janz ist geerntet
kleiner Vorspeisensalat mit einer Schopphof Hühnchen Frühlingsrolle 8 €

„Blattzeit“

Carpaccio aus der marinierten Maibockkeule
und Tartar vom Maibockrücken 14 €

„Etwas feines vom Wildkaninchen“

Salat von Spargel vom Bauer Fuchs mit Wildkräutermarinade
gebratenem Rücken vom wild gejagdem Bornheimer Kaninchenrücken
Mousse vom Eifler Ziegenfrischkäse 14 €

„Unsere Erfindung“

Wir haben die im Ahrtal geschossene Wildschweinkeule nach Graubünden gebracht.
Dort in 1500 Meter Höhe in der einmalig klaren Luft der Alpen haben
wir die Wildschweinkeule über 5 Monate in einer der besten
Fleischtrocknereien Lufttrocknen lassen.

Luftgetrockneter Ahrtaler Wildschweinschinken „Bündner Art“
mit QBA Chutney und Bergkäsekrapfen 13 €

Suppen

Cremesuppe vom ersten Bärlauch des Jahres
mit „wilder“ Frühlingsrolle mit Graupen 7 €

Kraftbrühe vom „Maibock“
mit Dimsums gefüllt mit „Maibockhaxe“ 8 €

Cremesuppe vom ersten Spargel
vom Bauer Fuchs aus Eckendorf
mit Bergkäsekrapfen 7 €

Hinweis von Inhaber & Küchenchef Markus Bitzen:

Filet oder Medaillons aus dem Rücken braten wir zum Wohle des Fleisches nicht durch

„Faszination Maibock“

Rücken vom Maibock mit „wilder“ Erdbeersauce
Spargel im „Bonner Advent“ Maiwirsing Mantel, Wildkräutergraupenrisotto 33 €

„Wie früher in Omas Küche“

Braten aus der „Maibock“ Keule aus Recher Wäldern mit QBA Chutney
(Quitte Birne & Apfel), Spätburgundersauce, „Bonner Advent“
Wirsinggemüse vom Bauer Janz und Wildkräuter-Kartoffelplätzchen 24 €

„frischer Spargel vom Bauer Fuchs aus Grafschaft Eckendorf“

1 Pfund Spargel (Rohgewicht) dazu Markus Bitzens Spezial Bärlauch Hollandaise
mit Petersilien-Butter Kartoffeln, Schinkenauswahl (Hirschschinken, Rehschinken,
geräucherter und gekochter Wildschweinschinken) 21 €

„frischer Spargel vom Bauer Fuchs mit Gruns Gruns“

Stangenspargel vom Bauer Fuchs aus Eckendorf dazu
Cordon Bleu vom Wildschweinrücken gefüllt mit Eifler Bergkäse
mit Hollandaise Sauce und Kartoffelkrapfen 25 €

„der Klassiker“

Goulasch aus der Hirschkeule „nach Markus Art“
mit Spitzkohlgemüse vom Bauer Janz und Kartoffelkrapfen 16 €

„vom Glücklichen Rind“

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Bitzens Kürbisketchup
Kohlrabigemüse und Kartoffelkrapfen 24 €

„Ein gutes Stück vom Bauer“

Braten aus der Keule vom Limosin Rind vom Bauer Schopp
Spätburgundersauce, Spitzkohlgemüse und Wildkräuter-Kartoffelplätzchen 17 €

„frischer Spargel vom Bauer Fuchs mit Blub Blub“

Stangenspargel vom Bauer Fuchs aus Eckendorf
Laacher-See Felchenfilet vom Klosterfischer Herr Hehenkamp
mit Hollandaise Sauce und Petersilien-Butter Kartoffeln 23 €

„mit Ahrwasser besiegelt“

Filet von der Lachsforelle aus den Ahrfischeichen in Schuld
Rieslingsauce, Blattspinat vom Bauer Janz, Tomaten Gruppenrisotto 22 €

Dessertauswahl

„Maigefühl“

Variation von Rhabarber, Waldmeister und Erdbeere 9 €

„Frühlingsbote“ mit 0,2cl eigenem Weinbergspirsichlikör 12 €

„Schlubbie“

Quitte-Birne-Apfel Kompott, Quittenkuchen
Schokoladenmousse mit karamelierten Apfelstückchen
Bratapfeleis 8 €

„Schlubbie“ mit 0,2cl Birnenlikör 11 €

„Halali“

Gebrannte Creme mit Eis von Walnüssen 7 €

„Halali“ mit 0,2cl Winzerkaffee (Trester mit Sahne) 10 €

„Das Eis“

Verschiedene selbstgemachte Eissorten mit Sahne 5 €

Unsere Lieferanten aus der Region

Wild	kommt aus heimischen Wäldern von befreundeten Jägern
Kräuter, Bärlauch, Pilze	aus Recher Wäldern von Herrn Vesenmaier
Kartoffeln, Eier, Rindfleisch	Familie Schopp vom Schoppshof aus Esch
Obst und Saft	Obsthof & Safterei Familie Sonntag aus Gelsdorf
Spargel	Bauer Fuchs aus Eckendorf
Ziegenkäse	Vulkanhof aus Gillenfeld in der Vulkaneifel
Bergkäse	Hof Gröner aus Loogh in der Eifel
Weine	aus dem wunderschönen Ahrtal von verschiedenen Winzern
Kirschen und Quitten	aus Oma Petras Garten aus Dernau
Gemüse und Salat	Bauer Janz aus Oedekoven
Gemüse und Obst	Bauer Ark aus Bornheim
Essige	Acetovit Essigmanufaktur Gerd Schüller aus Dernau
Mehl	Mehlmühle Werner Bedorf aus Wachtberg – Villip
Senf	Senfmühle Monschau
Öle	Bonner Ölmühle „Haus Zimmermann“
Rabs- & Distelöl	Bauer Esser aus Burgbrohl
Schweinefleisch	Bauer Kroll in Neuwied Seelscheid züchtet Schwäbischhällische Schweine