

„et kemp'sche huus“

restaurant & bar

HERZLICH WILLKOMMEN IM KEMPSCHE HUUS!

Liebe Gäste, wir freuen uns sehr, Sie bei uns in diesem historischen Gebäude begrüßen zu dürfen.

Schicken Sie Ihre Sinne auf eine kulinarische Reise mit altbewährten und aufregend neuen Kreationen aus unserer Küche.

Gerne richten wir auch Ihr persönliches Event in unseren Räumlichkeiten aus.

Herzlichst Ihr Florian Hirschmann und Team

SUPRISE ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Lassen Sie sich verwöhnen, mit unserem Überraschungsmenü, selbstverständlich gehen wir auf Allergien, Unverträglichkeiten oder Geschmack ein.

3-Gang-Menü	38,00€	mit begleitendem Wein	48,00€
4-Gang-Menü	46,00€	mit begleitendem Wein	53,00€
5-Gang-Menü	58,00€	mit begleitendem Wein	65,00€

Gerne servieren wir Ihnen auch alle Gerichte als kleinere Portion und ziehen Ihnen 25% vom Preis ab!

Alle Gerichte auch zum mitnehmen. Sprechen Sie uns gerne an!



SPARGELMENÜ

FRÜHLINGSSALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

Bärlauch/ Wildkräuter/ Erdbeeren

12€

SPARGELCREMÉSÜPPCHEN

Croutons/ Traubenkernöl/ Sauerampfer

6€

SPARGEL FLAMMKUCHEN

Ziegenfrischkäse/ Feigen/ Rucola

9€

WEISSER STANGENSPARGEL AUS KEMPEN

Neue Kartoffel/ zerlassene Butter oder Hollandaise

17€

wahlweise mit

Hereford Rinderfilet

34€

Black Angus Entrecôte

31€

Rosmarin Kochschinken

22€

Original Wiener Kalbsschnitzel

25€

Unsere Spargel Weinempfehlung:

DOMÄNE WACHAU – GRÜNER VELTINER FEDERSPIEL ÖSTERREICH

0,1 l. / 4,50€

0,2 l. / 8,50€

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

LANDBROTE
& Aioli
4€

KEMP´SCHE VORPSEISEN VARIATION
Tapas Style
9€

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT SPECK
Wildkräuter/ Trüffeldressing/ Blaubeeren
13€

Unsere Weinempfehlung:

KLOSTER LIMBURG GRAUBURGUNDER PFALZ
0,1 l. / 2,90€
0,2 l. / 5,20€

DREIERLEI BRUSCETTA
Sommerkräuterpesto/ Kirschtomatensalsa/ Hummus
7€

ATLANTIK LACHSTATAR
Guacamole/ Sojasauce/ Algensalat/ Gurkenschnee
14€

Unsere Weinempfehlung:

MANZ LUSTSPIEL ROSÉ RHEINHESSEN
0,1 l. / 2,90€
0,2 l. / 5,20€

KLARE MINESTRONE
Sommergemüse/ Parmesan/ Basilikumpesto der Provence
8€

POCHIERTES LANDEI UND GRÜNER SPARGEL
Trüffelcremé/ Pecorino/ gepuffter Quinoa
10€

Unsere Weinempfehlung:

CÔTES DU RHÔNE RÉ.S. BLANC – LES DAUPHINS/FRANKREICH
0,1 l. / 3,20€
0,2 l. / 5,50€

VEGETARISCH UND SALATE

CREMIGES RISOTTO
von grünem und weissem Spargel
11€

CEASAR´S SALAT
Römersalatherzen/ Landhuhn/ Parmesan/ Bacon
14€

MEDITERRANER TOMATENSALAT
Bunte Tomaten/ Oregano/ Mozzarella
9€

GROSSER BUNTER ET KEMP´SCHE HUUS SALAT
Blüten/ Balsamessigdressing/ Avocado/ Kirschtomaten
12€

wahlweise mit:
Landhuhn
14€
Scampi´s
18€
Pochiertes Landei
13€

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:
`TRAUMTÄNZER` CUVÉE - WG WEINBIET/PFALZ
0,1 l. / 2,90€
0,2 l. / 5,20€

VEGANE LANDSCHAFT VON GEGRILLTEM GEMÜSE
Auberginenschnitzel/ Wildkräuter/ Wasabi-Jus
13€

RIGATONI E POMODORO
Rispentomaten/ Basilikum/ Knoblauch/ Parmesan
9€

MITTENDRIN

Vom Grill

HEREFORD RINDERFILET	200g. / 22€
BLACK ANGUS ENTRCOTÉ	250g. / 18€
US FLANKSTEAK	250g. / 14€
NEUSEELAND LAMMHÜFTE mit Kräuterkrümel	250g. / 15€
SUPREME VON DER BIO MAISPOULARDENBRUST	180g. / 12€
LACHSFILET	200g. / 15€
GANZE DORADE ROYAL	300g. / 15€
UNSERE TAGESFRISCHE FISCHVARIATION	250g. / <small>Tagespreis</small>

SIDES / BEILAGEN

Mediterranes Grillgemüse/ Olivenöl Kartoffelpüree/
Serviettenknödel/ Pommes frites/ Rosmarinkartoffeln/
Safranblütenrisotto/ Bunter Gartensalat/ Cremige Polenta/
Junger Spinat/ Spicy Kischtomaten/ gebratene Austernpilze

4€

Trüffelbutter / Béarnaise/ Cognac Pfeffer/ Rotwein-Jus/ Zitronell
Beurre Blanc

2€

BIERGARTEN KLASSIKER

CLUBSANDWICH

Gegrilltes Hähnchen/ Bacon/ Spiegelei/ Römersalat
Pommes frites
13€

KEMP´SCHE HUUSGEMACHTER BURGER

Bacon/ Zwiebelconfit/ Avocado
Pommes frites
14€

Scampis & Ananas 4€ Brie de Meaux 2€ BBQ Pulled Pork 3€

UNSERE BIEREMPFEHLUNG:

PERONI AUS DER FLASCHE - ITALIEN/ROM
330 ml / 3€

UNSERE CURRYWURST

Mumbaicurry-Cola-Sauce & Zwiebelconfit
Pommes frites
10€

ROSA GRAIN FED ROASTBEEF

Remoulade von grünem Apfel/ Bratkartoffeln/ Gartensalat
15€

FLAMMKUCHEN

Sauerrahm/ Speck/ Frühlingszwiebeln
8€

KLASSIKER

BERLINER KALBSLEBER

Kartoffelpüree/ glaciierter Apfel/ Röstzwiebel
16€

SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Junger Spinat/ Rosmarinkartoffeln/ Salbei-Zitronen Jus
17€

Unsere Weinempfehlung:

RIESLING VOM LÖSS WEINGUT LISTMANN - RHEINHESSEN

0,1 l. / 2,90€

0,2 l. / 5,20€

IN KRÄFTIGEM ROTWEIN GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

Kartoffelpüree und bunte geröstete Karotten
22€

Unsere Weinempfehlung:

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC - ZOLLA/ITALIEN

0,1 l. / 5,90€

0,2 l. / 10,90€

FILET MIGNON VOM LANDSCHWEIN

(mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto gefüllt)
Safranblütenrisotto
19€

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL AUS DEM RÜCKEN

21€

oder

WIENER BACKHENDL

16€

Gurkensalat/ Preiselbeeren/ Zitrone

Pommes frites

MEDITERRANER FISCH EINTOPF „BOUILLABASSE“

Mittelmeerfische/ Safran/ Rosmarincrostini

21€

HINTERHER

BELGISCHER HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
Vanilleeis & Rhabarberkompott
7€

ALLERLEI
unsere bunte Dessert Variation

mit einem Löffel 9€
mit zwei Löffeln 15€

ZITRONENGRAS PANNA COTTA
Waldbeeren & Riesling-Apfelsorbet
7€

ERDBEER TIRAMISU
Mocca/ Biscotti/ Mascarpone
5€

DREIERLEI SORBETS
Marinierte Sommerfrüchte
6€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR HENNART
Trauben & Brot
7€

Digestifempfehlung:
Schladerer Himbeergeist
3,50€
Ziegler Alte Zwetschge
7,50€
Ziegler Williams Birne
6,50€
Ziegler Marille
6,50€

Ramazotti / Averna / Fernet Branca
2,50€