



KUTSCHERSTUBE

RESTAURANT | SCHWERTE

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Schwerter „Pannekauen“ Burger 13⁹⁰
Reibepätzchen / Räucherlachs / Honigsenssauc


Garnelenpfännchen 13⁹⁰
Olivenöl / Knoblauch / frische Kräuter

Blattspinat 10⁹⁰ 
getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Fetakäse gratiniert

SALATE

Weinempfehlung:

Lugana DOP Folar 0,2l 7⁹⁰ 0,75l 27⁵⁰
Trocken / Santi, Italien, Lombardei

„Grünzeug“ 18⁹⁰ 
Blattsalate / gebratener Ziegenkäse / Feigen
Walnüsse / Honig

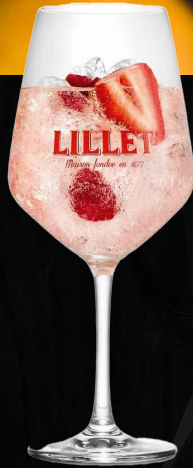
Caesar Salat 18⁹⁰ 
Hähnchenbrust / Blattsalat / Kirschtomaten
Croutons / Parmesan

SUPPEN

Senfsuppe 6⁹⁰
Schwerter Senf / westfälischer Landschinken

Geminztes Erbsenschaumsüppchen 6⁹⁰ 

 = vegetarisch



APERITIF

„Fernweh“

Johannisbeerlikör / Sekt / Sprite / Soda 0,2l 7⁵⁰

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc / Schweppes Original Wild Berry 0,2l 7⁵⁰

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Orange / Soda 0,2l 7⁵⁰

Hugo

Prosecco / Holundersirup / Limette / Minze / Soda 0,2l 7⁵⁰

DIE LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Dry Aged Carre vom Weideschwein

Malzbier-Reduktion / Karotten Lauchgemüse
getrüffeltes Kartoffelpüree 33⁹⁰

Lachsfilet

rote Gemüse-Linsen / Spinat /
Pinien-Zitronenbutter 29⁹⁰

Spare-Ribs

(sous vide gegart) Zweierlei Sauce / Kartoffel-Wedges
Cole Slaw 23⁹⁰

Kutscherburger

(Weiderind aus dem bergischem Land) Patty / Tomate / Röstzwiebeln
BBQ / Cheddar / Speck / Pommes 19⁹⁰

Ravioli

Frischkäse / Feige gefüllt / Champignons
Lauchzwiebeln / Bärlauch-Pesto 18⁹⁰

 = vegetarisch



KUTSCHER'S LECKEREIEN

Ravioli

Frischkäse / Feige gefüllt / Champignons
Lauchzwiebeln / Bärlauch-Pesto 18⁹⁰

Bratwurst vom Landschwein

hausgemachte Currysauce
Parmesan-Trüffel-Pommes / Salat 14⁹⁰

Ofenkartoffel

Kräuterdip / Salatbeilage 12⁹⁰

wahlweise mit:

+ Hähnchenbrust 360

+ Räucherlachs 450

+ Garnelen 500

Elsässer Flammkuchen

Speck / Zwiebeln 15⁹⁰

Vegetarischer Flammkuchen

Grillgemüse / Feta 15⁹⁰

Pommes 3⁹⁰ / Süßkartoffelpommes 500

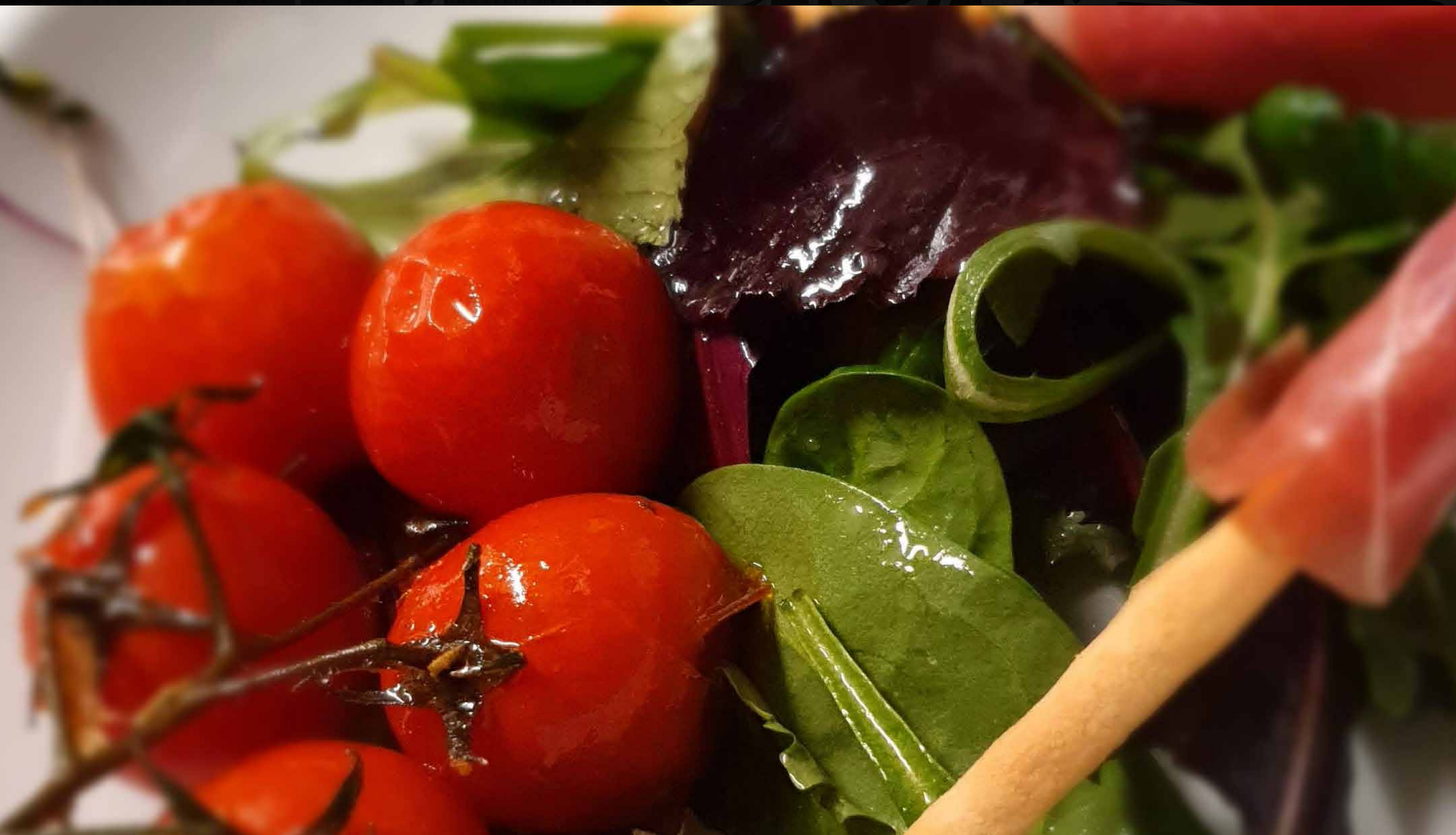
getrübte Parmesanpommes 5⁹⁰

Mayonnaise + Ketchup 040

Getränkeempfehlung:

Heimat Schorle 0,33l 3⁹⁵

Rhabarber / Apfel / Orange-Maracuja





ESSEN UND TRINKEN

...DAS STEHT FÜR FREUDE AM LEBEN

Dry Aged Carre vom Weideschwein

Malzbier-Reduktion / Karotten Lauchgemüse
getrübelt Kartoffelpüree 33⁹⁰

Weinempfehlung:

Syrah AOP 0,2l 7⁶⁰ 0,75l 26⁵⁰
Trocken / Michael Gassier,
Frankreich

Argentinisches Rumpsteak

Mallorquinische Bratkartoffeln / Zucchini / Paprika / rote Zwiebeln
Rosinen / Pfeffersauce 34⁹⁰

Lachsfilet

rote Gemüse-Linsen / Spinat
Pinien-Zitronenbutter 29⁹⁰

Gebratenes Felsenbarsch-Filet

Orangen-Fenchelsalat / Parmesankartoffeln 26⁹⁰

Medaillons vom Landschwein

Speckmantel / gebratener Schwerter Senfspitzkohl / Bratkartoffeln 23⁹⁰

Spare-Ribs

(sous vide gegart) Zweierlei Saucen / Kartoffel-Wedges / Cole Slaw 23⁹⁰

Grillteller „Schwerte“

Hähnchenbrust / Schweinemedailon / Rind
Kräuterbutter / Pommes 23⁹⁰

Bierempfehlung:

Kutscher's Landbier 0,3l 4³⁰

Sesam-Hähnchenbrust

Gemüse-Bulgur / Curry-Kokossauce (leichte Schärfe) 22⁹⁰

Kutscherburger

(Weiderind aus dem bergischem Land) Patty / Tomate / Röstzwiebeln
BBQ / Cheddar / Speck / Pommes 19⁹⁰



SCHNITZEL VOM WESTFÄLISCHEN LANDSCHWEIN

„Surf and Turf“

Schweineschnitzel / Senfsauce
gebratene Garnelen / Drillinge 22⁹⁰

Bierempfehlung:
Hövels 0,3l 4⁴⁰

Kutscherstubenschnitzel

Schweineschnitzel / Champignonsauce
Schinken-Rührei / Pommes 18⁹⁰

Westfälisches „Krüstchen“

Schweineschnitzel / Röstzwiebeln / Spiegelei / Bratkartoffeln 18⁹⁰

Dazu? Kleiner Beilagensalat 6⁹⁰ 

KINDER

nur für unsere kleinen Gäste

Kutscher-Kids

Chicken Nuggets, Hamburger oder Schnitzel
Pommes 7⁵⁰

Räuberteller

für die Beute von Mama und Papa 0⁰⁰



DESSERT

Café Gourmand

Kugel Eis / warmes Schokotörtchen /
Tasse Kaffee oder Espresso 790

Blutorangen-Mousse

Karamellisierte Walnüsse / gezuckerte frittierte Glasnudeln 790

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

Pistazien-Eis / Früchte 790

Vanilleeis

Heiße Kirschen / Sahne 650

Eis-Kaffee oder Schokolade

2 Kugeln Vanilleeis / Sahne 590

Kugel Eis

Schoko / Erdbeere / Vanille / Pistazie 130

Getränkeempfehlung:
Cappuccino 380

NACH DEM ESSEN

Marzadro Grappa

diverse Sorten 2cl 550

Sauerländer Genussmanufaktur Brände

Streuobstwiese / Mirabelle / Sanfte Birne / Williams Birne 2cl 450

Sauerländer Genussmanufaktur Liköre

Bratapfellikör mit Sahne / geknickter Chili Minz 2cl 400

Dortmunder Tropfen oder Korn

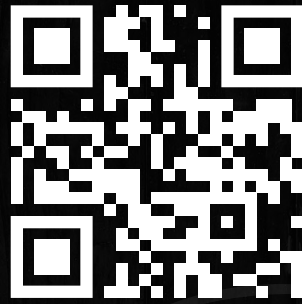
2cl 320



Wir behalten uns vor, für jede Umbestellung bis zu 200€ zu berechnen.

Informationen zu Allergene & Zusatzstoffe und deren Dokumentation finden Sie in unserer Online-Speisekarte.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Jetzt Qr-Code scannen und Allergene
& Zusatzstoffe einsehen!*



KUTSCHERSTUBE
RESTAURANT | SCHWERTE

Restaurant Kutscherstube
Gotenstraße 24 | 58239 Schwerte
Tel: (0 23 04) 4 47 26
info@restaurant-kutscherstube.de
www.kutscherstu.be

