

# „et kemp'sche huus“

restaurant & bar

## Aperitif

<b>Unser Haussekt</b> mit Melisse und Passionsfrucht	7,50 €
<b>Hugo</b> mit Minze, Holunder und Soda	6,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Schweppes Russian Wild Berry, Eiswürfel frische Minze und etwas Limette	7,50 €
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel und Orangenscheibe	7,50 €

## Vorneweg und Zwischendurch

<b>Grafschafter Weinbergschnecken</b> Wildkräuter • Café de Paris Kräuterbutter geröstetes Knoblauchbrot	15,- €
<b>Schaumsuppe vom Butternut Kürbis</b> steirisches Kürbiskernöl • Kürbiskerne • Shizokresse	8,- €
<b>Rinderfilet Carpaccio</b> Grana Padano • Rauke • Blaubeeren • Waldpilze	13,- €
<b>Grüner Salat</b> Kirschtomaten • Grüner Apfel • Croutons Huus-Dressing	6,- €
<b>Gratinierter Bööschter Ziegenkäse aus Grefrath</b> Wildkräuter • Feigenkompott karamellierte Walnüsse • Granny Smith	13,- €
<b>Norwegische Fjord Eismeer Lachsforelle</b> Grüner Apfel • Apfelgel • gepuffte Nori-Algen Limetten-Joghurt	14,- €

## Wein-Tipp

<b>Weißwein: Riesling Feinherb</b> Weingut Kloster Eberbach/Rheingau Moderne trifft auf Tradition beim Weinbau hinter den Klostermauern in Deutschlands ältestem Weingut. Ein restsüßer Riesling, der zu Fisch und Geflügel passt Glas 0,1l 4,20 € Glas 0,2l 7,50 € Fl. 0,75l 27,- €
<b>ROTWEIN: Gänsehaut pur</b> Weingut Manz / Rheinhessen Im großen Holzfass gereift, ist der kräftige Rotwein wie gemacht für gemütliche Winterabende am Kamin. Er passt neben Gänsebraten perfekt zu Wildgerichten Glas 0,1l 4,20 € Glas 0,2l 7,50 € Fl. 0,75l 27,- €

»Wein ist Poesie in Flaschen.«  
Robert Louis Balfour Stevenson

## Herzlich Willkommen im kemp'sche 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*

## Mittendrin

<b>Australisches »grain fed« Rib Eye Entrecote</b> Süßkartoffel-Pommes oder Steakhaus-Pommes dreierlei Saucen • Wildkräutersalat	26,- €
<b>Irishes Rinderfilet*</b> Zwiebelmarmelade • Trüffeljus • Marktgemüse Kartoffelpüree	28,- €
<b>*wahlweise auch »Rossini Style«</b> mit gebratener Entenleber	34,- €
<b>Oldenburger Entenbrust</b> Trockenobst-Portwein Jus • Kartoffelplätzchen Rote Bete • Five Spice	23,- €
<b>Französische Maispouarden-Brust</b> gegrillte Rosmarin-Polenta • Herbstpilze à la Crème Rosmarin-Zitronen-Jus	19,- €
<b>Norwegische Fjord Eismeer Lachsforelle</b> Zitronell Beurre blanc • Safranblüten-Risotto 7 Kräuter • Vanille-Salz	22,- €

## Geschmorte Schottische Donald Russell Ochsenbäckchen

Blumenkohlpuée • geröstete bunte Ur-Karotte  
Laugenbrezel-Serviettenknödel

23,- €

## Filet vom Steinbutt

Olivenpuée • Birne • Pancetta • geröstetes Wurzelgemüse

26,- €

## Butternut & Parmigiana

Butternut-Kürbisschnitzel  
und Auberginen-Parmigiana

17,- €



»Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«

Winston Churchill

# „et kemp'sche huus“

restaurant & bar

## Von Haus Pielen zum kemp'sche huus

Das kemp'sche huus ist vor 400 Jahren 50 Meter vom heutigen Standort an der Ecke Kuhstraße/Wambrechiesstraße gegenüber der Sparkasse als »Haus Pielen« errichtet worden. Besitzer war der Landwirt Robert Pielen. Mit seiner hohen Fensterfront und den schmucken Andreaskreuzen darauf ist das Haus ein **selten schönes Beispiel niederrheinischer Fachwerkkunst**.

1976 erwarb ein Kempener Bürger das heutige Grundstück an der Neustraße von der Stadt. Der ursprüngliche Grund gehörte der **Maria-Basels-Altenheimstiftung**.

1979 ist die zerlegte Holzkonstruktion mit einzeln nummerierten Balken im Zuge der Altstadt-Sanierung zum neuen Platz gebracht und wieder hochgezogen worden. Eines der **markantesten Denkmäler der Altstadt** ist damit gerettet worden.

1980 wurde das Restaurant unter dem neuen Namen »et kemp'sche huus« eröffnet. Der kulinarischen Tradition einer **guten Küche mit gehobenen Ansprüchen** trägt seit Oktober 2016 Florian Hirschmann Rechnung.

*»Geselliges Vergnügen, munt'res Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.«*

*William Shakespeare*

## Klassiker

### Gebratener Semmelknödel

Waldpilze à la Creme und kleiner Gartensalat

14,- €

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes • Preiselbeeren • Gurkensalat  
Kapern • Zitrone

22,- €

### Krosse Thüringer Duroc Bratwurst

Kartoffelpüree • Traubensauerkraut  
Pommery Senf • Kalbsjus

15,- €

*»Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.«*

*Johann Wolfgang Goethe*

## Digestif und mehr

### Ziegler Alte Zwetschge

7,50 €

Der Brand, der feinste Zungen überrascht. Feinstoffig und aromatisch, besticht die Zwetschge aus dem Holzfass mit einem Hauch von Maronen

### Grappa Nonino il Merlot di Nonino Grappa

4,50 €

Sehr runder Grappa aus dem frischen Trester der Merlot-Trauben

### Espresso »Musetti«

2,50 €

### Doppelter Espresso »Musetti«

3,80 €

## Überraschungs-Menü

3-Gang Menü 38,- € mit begleitendem Wein 48,- €

4-Gang Menü 46,- € mit begleitendem Wein 53,- €

5-Gang Menü 58,- € mit begleitendem Wein 65,- €

## Hinterher

### Halbflüssiger warmer Schokokuchen

Mint Creme Anglaise • Himbeeren  
huusgemachtes Vanille-Eis

8,- €

### Zanzibar Vanille Panna Cotta

Beeren • Clementinen • Ice-Cream

7,- €

### Gratinierte Waldbeeren

Mascarpone • Riesling-Sorbet  
Bitterorangen Aroma

7,- €

### »Allerlei« Dessert Variation

mit einem Löffel 9,- €

mit zwei Löffeln 15,- €

### Dreierlei huusgemachte Sorbets

Litschi-Kombucha • Mandarine-Limette  
Riesling-Grüner Apfel

6,- €

### Französische Käseauswahl

Feigenkompott & Landbrot

8,- €

*»Allem kann ich widerstehen,  
nur der Versuchung nicht.«*

*Oscar Wilde*

## Und sonst ...

Nutzen Sie den **Huus-Gutschein**, machen Sie Ihren Lieben, Freunden oder Geschäftspartnern ein tolles Geschenk!

Das kemp'sche huus bietet sich auch für **Feiern und Anlässe jeglicher Art** an: Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsfeier, Geschäftsessen, Jubiläum, Beerdigungskaffee etc.

Unser Essen ist auch zum **Mitnehmen**. Genießen Sie die gute Huus-Küche zu Hause, für die Mittagspause in der Altstadt oder im Grünen, für ein prickelndes Abendessen ...

Kennen Sie unsere **offene Galerie** im ersten Stock? Für bis zu 25 Personen, etwas abseits und doch mittendrin. Galerie ist wörtlich zu nehmen: hochwertige Bilder hängen an den Wänden.

Wussten Sie, dass es im kemp'sche huus eine **modern eingerichtete Ferienwohnung** gibt? Schlafen über den Dächern der Altstadt in historischen Wänden. Mit Kochnische, Doppelbett, Duschbad, WLAN – 85 € pro Nacht.

*Sprechen Sie uns an!*

Florian Hirschmann, Inhaber und Küchenchef • Neustraße 31 • 47906 Kempen

Telefon 02152 8997333 • Mobil 0151 29120344 • post@kempschehuus.de • www.etkempschehuus.de