

„et kemp'sche huus“

restaurant & bar

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

Aperitif

Unser Haussekt^G 7,50 €
mit Melisse und Passionsfrucht

Hugo^G 6,50 €
mit Minze, Holunder und Soda

Lillet Wild Berry^G 7,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Eiswürfel, frische Minze und etwas Limette

Aperol Spritz^{G,1} 7,50 €
Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel und Orangenscheibe

Vorneweg & Zwischendurch

Minestrone von saisonalem Gemüse^{D,E,K,1,2,3,9}
Parmesan • Basilikumpesto
kaltgepresstes Olivenöl
8,- €

Ziegenkäse Crème Brûlée^{D,E,K,1,2,3,9}
Orangen Chicorée • Zwiebelmarmelade
karamalisierte Walnüsse
13,- €

Hirschmanns Vorspeisen Variation^{D,E,K,1,2,3,9}
14,- €

Dreierlei Bruschetta^{A,D,1}
Pesto der Provence • Kirschtomaten-Salsa
Parmesancreme
8,- €

Grüner Salat^{E,K,L}
Kirschtomaten • Grüner Apfel • Croutons
6,- €

Klassiker

Himmel un Äd^{D,E,1}
Kartoffelpüree • glasierte Äpfel • Zwiebeln
Blutwurst
14,- €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken^{A,E,1,2,3,4}
Preiselbeeren • Kapern • Zitrone
Pommes • Gartensalat
24,- €

Saltimbocca alla Romana vom Duroc Landschwein^{A,D,E,1}
Blattspinat • Zitronen Jus • Rosmarinkartoffeln
19,- €

Tagesfisch^{A,B,C,D,E}
Blattspinat • Beurre blanc • Trüffelrisotto
Tagespreis

Mittendrin

Entrecôte vom Black Angus Beef^{D,E,1,K,1,3}
Café de Paris Kräuterbutter • Petit-Salat
Steakhouse Pommes
25,- €

Irishes Rinderfilet^{D,E,1}
Kartoffelstampf • mediterranes Grillgemüse
Rotwein-Jus
27,- €

Gemüse Landschaft^{D,1,1,M} 
Cime di Rapa • Safranrisotto-Taler • Soja-Jus
19,- €

**Großer Huus-Salat
mit gebratener Maispouardenbrust^{E,K,L}**
Wildkräutersalat • gegrillter Pfirsich
Limettendressing
21,- €

Bitte beachten
Sie auch die Karte mit
unseren
**tags
empfehlungen**

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



„et kemp'sche huus“

restaurant & bar

Überraschungs-Menü

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

4-Gang Menü 46,- € mit begleitendem Wein 58,- €

5-Gang Menü 58,- € mit begleitendem Wein 73,- €

Hinterher

Halbflüssiger Schokoladenkuchen^{A,D,1,2,4,7} mit Karamelkern

Mokka • Amarenakirsch-Eis • Lavendel

10,- €

Semifreddo^{D,1,9}

Belgische Schokolade • Trockenobst • Erdbeeren

9,- €

Italienische Meringa^{A,D,2}

Passionsfrucht • Waldbeeren • Mascarpone-Eis

8,- €

»Allerlei« Dessert Variation^{A,D,1,2}

mit einem Löffel 12,- €

mit zwei Löffeln 19,- €

Französische Käseauswahl^{D,E,1,L,M,4}

Feigenkompott & Landbrot

10,- €

»Regen lässt
das Gras wachsen,
Wein das Gespräch.«
Redensart

Von Haus Pielen zum kemp'sche huus

Das kemp'sche huus ist vor 400 Jahren als Haus Pielen in der Kempener Kuhstraße erbaut worden.

Im Zuge der Altstadtanierung wurde das Denkmal niederrheinischer Fachwerkkunst gerettet, indem die zerlegte Holzkonstruktion am hiesigen Standort 1979 originalgetreu wieder aufgebaut wurde.

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

Wein-Tipp

Weißwein: Riesling feinherb^G

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,- €

ROTWEIN: Primitivo di Manduria DOC^G

Zolla/Italien

Rubinrote Farbe mit violetten Tönen. Intensive, komplexe und fruchtige Aromen mit Nuancen von kleinen roten Früchten, wie Kirsche und Brombeere.

Mundus Vini Award verlieh dem pugliesischen Weingut Farnese für diesen Rotwein den Titel

»Bester Wein Italiens«.

Glas 0,1l 5,20 € Glas 0,2l 9,50 € Fl. 0,75l 35,- €

Digestif

Ziegler, Alte Zwetschge

2 cl 7,50 €

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

Grappa Nonino

2 cl 4,50 €

il Merlot di Nonino Grappa

Sehr runder Grappa aus dem frischen Trester der Merlot-Trauben.

Mühle 4 aus St. Hubert

Piemonteser Haselnussgeist

2 cl 6,20 €

Feines Haselnussaroma mit wunderbaren Röstaromen und einem Hauch von Nougat, unbedingt probieren!

Mühle 4 aus St. Hubert

Brand von der Vinschger Marille

2 cl 6,20 €

Der Geschmack wird geprägt durch die saftigen, aromatischen Früchte – eine wunderbar schwere Süße begleitet von einem zarten, fast samtigen Mandelton – Genuss pur!

„et kemp'sche huus“
restaurant & bar



Gutschein

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.

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.

Sprechen Sie uns an!