



Spezialitäten,- Grill- und Gartenrestaurant

Inh. H. Bastrop

26419 Schortens

Tel. 0 44 23/ 67 80

(info@ | www.)zumrauchfang.de

Öffnungszeiten

Montags ist Ruhetag

Dienstag bis Sonntag von 18.00 – 23.00

Sonn- und feiertags zusätzlich von 11.30 – 14.30

Küchenzeiten

Dienstag bis Sonntag von 18.00 – 22.00

Sonn- und feiertags zusätzlich von 11.30 – 14.00

Werte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie den Weg in unser Restaurant gefunden haben. Es ist uns allzeit ein Bedürfnis, Ihren Wünschen gerecht zu werden und Ihnen damit einen unvergesslichen kulinarischen Aufenthalt zu bieten.

Entfliehen Sie dem hektischen Treiben des Alltags und genießen Sie in aller Ruhe bei frisch zubereiteten Speisen, dazu harmonisierenden Getränken, bei gemütlichem Kaminfeuer und guten Gesprächen die Zeit bei uns.

Unsere Gerichte werden vor allem aus saisonalen und lokalen Zutaten stets frisch für Sie zubereitet. Sie werden daher Verständnis dafür aufbringen, dass insbesondere unsere Fleischgerichte vom Schwenkgrill ihre Zubereitungszeit benötigen.

Bei uns arbeiten Menschen für Menschen und sollte trotz aller Bemühungen einmal etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen, so sprechen Sie uns bitte darauf an, wir sind allzeit bestrebt, dass Sie Ihren Besuch bei uns in positiver Erinnerung behalten.

Gerne sehen wir auch Ihren vierbeinigen Freund bei uns als Gast. Da wir in unserem offenen Kamin mit Fleisch arbeiten, ist es uns aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen ausschließlich möglich, Ihnen einen Tisch in unseren Nebenräumen oder im Sommer auch auf der Terrasse anzubieten. Wir bitten daher, Ihren Besuch mit Hund unbedingt im Vorfeld anzumelden, um Ihnen einen entsprechenden Tisch reservieren zu können.

Gerne richten wir jederzeit auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten Ihre Feier wie Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Konfirmation, Kommunion, Firmen- oder auch Weihnachtsfeier o.ä. aus.

Wir hoffen, Ihr Aufenthalt bei uns gefällt Ihnen. Wenn dem so ist, empfehlen Sie uns Ihren Freunden und Bekannten gerne auch über Internet (facebook, google, etc.), wenn nicht, dann sagen Sie es bitte uns, denn nur so können wir uns weiter verbessern.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns. Guten Appetit!

Ihr Team vom „Zum Rauchfang“

Vorspeisen

Überbackene Miesmuscheln

6 Stück

| 7,20 €

12 Stück

| 12,20 €

mit ofenfrischem Baguette
(enthält A1, A14, 1, 3, 6)

Weinbergschnecken

6 Stück

| 7,80 €

12 Stück

| 13,80 €

im Butterpfännchen mit ofenfrischem Baguette
(enthält A1, A14, 3, 6)

Mediterrane Riesengarnelen

| 12,90 €

4 Stück mit Kräutern und Knoblauch gebraten
an Blattsalaten der Saison dazu ofenfrisches Baguette
(enthält A1, A2)

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

| 5,00 €

mit frischem Thymian und Rosmarin,
mit Käse gratiniert
(enthält A1, A7, 1, 2, 3)

Altharlinger Krabbenrahmsuppe

| 6,20 €

mit frischen Nordseekrabben und Sahnehaube
(enthält A1, A7, 1, 2, 3)

Tagessuppe auf Anfrage

*„Essen und Trinken sind die
drei schönsten Dinge der Welt“*

Willy Millowitsch

Rauchfangs Manufaktur

Rauchfangs Grillmeister Salat

Hähnchenbrustfilet

| 12,40 €

Lachsfilet

| 13,90 €

Rinderfilet

| 15,40 €

Filetstreifen auf Blattsalaten der Saison
und frisches Gemüse dazu Sylter-Dressing
(enthält A3, A7, A10, 3, 6)

Rauchfangs Burgermeister

| 14,90 €

Rindfleischpattie aus eigener Herstellung,
Tomaten-Concassée, Bacon, Gurke,
gegrillte Zwiebeln, hausgemachte BBQ- Sauce
und Salat im ofenfrischen Rustibrötchen dazu
Kartoffelwedges mit Sourcream
(enthält A1, A3, A7, A11)

McV Burger

| 12,90 €

Quinoa-Pattie, Guacamole, gegrillte Zwiebeln,
Salat, Tomaten-Concassée, Gurke und
vegane Kräutersauce im mediterranen Brötchen
dazu Süßkartoffelpommes und Aioli
(enthält A1, A11, 6)



Hausgemachte Pasta

| 9,90 €

an Basilikum-Knoblauch-Pesto
mit geschwenkten Kirschtomaten
und frisch geriebenem Parmesan
(enthält A1, A2, A3, A5, A7, A8, 3, 6)



*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

Spezialität des Hauses



Im offenen Kamin bereiten wir vor Ihren Augen über Buchenholz den original Idar-Obersteiner Schwenkbraten zu.

Hierzu servieren wir Ihnen einen Salat-teller und einen Korb mit frischem Bauernbrot mit einer Schale haus-gemachter Kräuterbutter.

Schwenkbraten vom Schwein 200g *		12,90 €
Schwenkbraten vom Schwein 350g *		18,50 €
Ganzes Lendchen vom Schwein 250g *		17,20 €
Roastbeef 200g *		21,40 €
Roastbeef 300g *		30,00 €
Rinderfilet 180g *		27,50 €
Rinderfilet 250g *		36,90 €

* Angabe entspricht dem Rohgewicht. Weitere Größen bereiten wir Ihnen auf Anfrage sehr gerne zu.

Beilagen und Saucen zum Steak

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7, 1, 3, 6)		3,60 €
Bratkartoffeln (3, 5)		2,80 €
Pommes frites (A5, A7, 3)		2,40 €
Süßkartoffelpommes		3,10 €
Kartoffelkroketten (A5, A7, 3)		2,80 €
Gebratenes Champignon-Zwiebelgemüse		3,70 €
Prinzessbohnen im Speckmantel (3, 5)		3,20 €
Gemüse der Saison		3,20 €
Champignonrahm-, Teufel-, Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder hollandaise (A1, A3, A5, A7, A9, A10, 1, 3)		2,20 €
Extra Korb mit 6 Scheiben Bauernbrot		1,90 €
Extra Korb mit 12 Scheiben Bauernbrot		3,50 €
Extra Schale mit Kräuterbutter		2,30 €

*„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Vom Rind

„Boeuf Stroganoff“

| 26,90 €

Filetspitzen vom Rind in Dijon-Sauerrahm-Sauce mit frischen Champignons und roter Beete dazu Butterspätzle und kleinem Salat
(enthält A3, A7, A10, 1, 3, 6)

Vom Schwein

Geschnetzeltes „Züricher Art“

| 19,50 €

Filetspitzen vom Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Weißwein und geriebenem Goudakäse, hausgemachte Butterspätzle und kleinem Salat
(enthält A1, A3, A7, A9, A10, 3, 4, 5, 6)

Medaillons vom Filet

| 22,50 €

auf Champignons mit Weißweinsahnesauce, hausgemachte Kroketten und kleinem Salat
(enthält A1, A3, A7, A9, A10, 3, 4, 5, 6)

Vom Lamm

Lammfilet vom Grill

| 29,50 €

an Merlotsauce mit Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit Kräuterquark
(enthält A5, A7, A9, 3, 5, 6)

*„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.“*

Konfuzius

Fisch

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

| 15,90 €

in Butter gebraten an Lauchgemüse mit
Speck dazu Bratkartoffeln und kleinem Salat
(enthält A3, A4, A7, A9, A10, 3, 5, 6)

Geflügel

Hähnchenbrustfilet

| 17,90 €

im Knuspermantel auf Ananas-Mandel-
Lauch-Ragout dazu gebratenen Curry-Reis
(enthält A1, A3, A5, A7, A8, A12, 3, 6, 10)

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 oder konserviert
- 4 auch mit Nitritpökelsalz mit Nitrat
- 5 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 mit Phosphat
- 13 mit Alkohol

Allergene

- A1 glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- A8 Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Keschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO₂
- A13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

*„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.“*

La Rochefoucauld

Dessert

- Gemischtes Eis** | 4,80 €
3 Kugeln nach Wahl mit Sahne
Schokolade, Erdbeere, Vanille,
Stracciatella, Nuss
(enthält A1, A3, A5, A6, A7, A8, 1, 3, 5)
- Karamellisierte Apfelspalten** | 5,90 €
mit hausgemachtem Zimteis und Sahne
(enthält A1, A3, A5, A6, A7, A8, 1, 3, 5)
- Heiße Kirschen** | 5,90 €
mit Vanilleeis und Sahne
(enthält A1, A3, A5, A6, A7, A8, 1, 3, 5)

Unsere Highlights

- Crêpes Suzette** | 9,90 €
am Tisch flambierte Crêpes mit
Früchten und Vanilleeis
(enthält A1, A3, A5, A6, A7, A8, 1, 3, 5, 13)
- Flambierte Früchte** | 7,90 €
für Sie am Tisch zubereitet mit Vanilleeis
(enthält A1, A3, A5, A6, A7, A8, 1, 3, 5, 13)

*„Es ist besser zu genießen und zu bereuen
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“*

Boccaccio

Die Geschichte des Idar-Obersteiner Schwenkbratens

Es gibt diverse Versionen, die sich die Idar-Obersteiner über die Herkunft des Schwenkbratens erzählen.

Die, die man zumeist hört, möchte ich Ihnen, verehrter Gast, weitergeben, damit Sie in etwa wissen, wie diese Spezialität zustande kam:

Schon im 15. Jahrhundert wurden in Idar-Oberstein in zahlreichen Höhlen Edelsteine gefunden, die dann in wassergetriebenen Schleifereien bearbeitet wurden und ihren berühmten Idar-Obersteiner Schliff bekamen.

Ungefähr vor 250 Jahren wurde dann die Ergiebigkeit dieser Brüche immer geringer. Viele Schleiferfamilien mussten um ihre Existenz bangen. Die Jugend war es dann, die einsah, dass hier für Vater und Sohn die Arbeit nicht mehr ausreichte, um das tägliche Brot zu verdienen. Also wanderte man aus.

Die Ziele dieser jungen Leute lagen - ob Zufall oder geplant, kann man heute nicht mehr genau feststellen - fast durchweg auf dem südamerikanischen Kontinent. Die Überlieferung erzählt nun weiter, dass es eine Gruppe Idar-Obersteiner war, die sich als Musiker verdingt hatte und von Hazienda zu Hazienda zog.

Während einer Pause beim Aufspielen zum Tanz bemerkte einer der jungen Männer, dass der ganze Hof des Anwesens mit auffällig runden Steinen, mit wunderschönen Maserungen gepflastert war.

Als er einen dieser Steine zerschlug, fand er heraus, dass es sich durchweg um Achate von bis dahin unbekannter Schönheit handelte.

Von diesem Moment an war die Idar-Obersteiner Schleiferei vor dem Untergang gerettet. Schiffe, die von Südamerika nach Europa zurückfuhren, nahmen die Steine kostenlos als Ballast mit.

Diese jungen Leute waren es auch, die von den Campesinos (den Cowboys der Pampas) lernten, wie man auf ganz einfache Weise Schweine- und Rindfleisch auf das köstlichste über dem offenen Feuer zubereiten konnte.

Diejenigen, die nach Idar-Oberstein zurückkamen, brachten dieses Geheimnis der Fleischzubereitung mit.

Im Laufe der Jahre hat sich durch manche Verfeinerung beim Würzen der Spießbraten als Geheimitipp unter den Feinschmeckern herumgesprochen. Gebraten wird er nur über Buchenholz oder geschälter Eichenlohe. Anderes Holz zu nehmen, wäre fast Stilbruch.

Dazu einen deftigen Rettich-Salat, ein würziges Bier oder ein Glas guten Weines - Sie werden dieses lukullische Mahl so schnell nicht vergessen!

Übrigens: Es ist beim Spießbraten absolut üblich, wenn Sie die große Portion nicht auf einmal schaffen, sich ein Stück Papier geben zu lassen und den Rest mit nach Hause zu nehmen.

Denn fein aufgeschnitten, eine frische Scheibe deftigen Brotes dazu und mit dünnen Zwiebelringen garniert, ist er noch einmal eine Spezialität für sich.

Bleibt nur noch, Ihnen einen recht guten Appetit zu wünschen!

*„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste.“*

Oscar Wilde