

Wir sind in der Welt vieler Küchen zu Hause. Gerade vor dem Hintergrund der Kulturhauptstadt 2010 ist uns allerdings die regionale Küche des Ruhrgebiets noch bewusster geworden. Jeder Mensch braucht eine Heimat, auch eine kulinarische.

Vielfältige Kücheneinflüsse haben die Küche unserer Region geprägt. Zur traditionellen Küche Westfalens, des Rheinlandes und des Bergischen Landes, kamen - im Zuge der Industrialisierung - die Küchen der Zuwanderer aus Ostpreußen und Schlesien, dem heutigen Polen, aus dem Mittelmeerraum usw. ...

Aus diesen Einflüssen ist eine „Kunterbunt-Küche“ entstanden. Traditionen gingen teilweise verloren. Wir sind keine Freunde kulinarischer Beliebigkeit. Von daher schätzen wir die kulinarischen Traditionen unserer Region. Das bedeutet für uns aber kein Zurück zu derben, kalorienstrotzenden Eintöpfen, vielmehr ist unsere moderne traditionelle Küche entfettet, fein und höchst attraktiv. Dabei machen wir die Einflüsse der zugewanderten Küchentraditionen wieder erfahrbar und schmeckbar.

Wir, Köche aus Dortmund, Sprockhövel, Herne und Waltrop, haben uns einer modernen, eigenständigen Cross-over Küche der Metropole Ruhr verschrieben. Dazu haben wir uns zu einer kleinen, feinen Gruppe zusammengesetzt und taufen uns **ReVier**.

In dieser ersten **ReVier** Ausgabe zeigen wir Ihnen unser Angebot an moderner, kreativer, hochwertiger und zugleich authentischer Ruhrgebiets-Küche. Wir bieten Ihnen diese Küche als herbstliche Menüs in unseren jeweiligen Restaurants an. Zum Auftakt kochen wir für Sie ein gemeinsames Menü im Gasthaus Stromberg und stellen uns damit als Gruppe **ReVier** vor:



PS.: Zu hochwertiger Küche gehört eine gute Flasche Wein. Da bekanntlich an der Ruhr kein Wein wächst, haben wir nach Weinregionen Ausschau gehalten, die zu unserer Küche passen. Die Top-Winzer aus der Region Rheinhessen gehören dazu. Aus diesem Grund empfehlen wir ihre Weine unseren Gästen zu unseren Herbstmenüs.

Auftakt

**gemeinsames Menü im
Gasthaus Stromberg, Waltrop
Sonntag, 11. Oktober 2009
ab 18.30 Uhr**



Herbstliches ReVier-Menü

Empfang mit Riesling Sekt (Weingut Becker-Landgraf)
und kurzen Grußworten durch Bernd Kern,
Geschäftsführer von ReVier bei Weingut Winter

Julius Meimberg, Herne

Im Glas servierter feiner Bohnengemüse-Salat mit Apfel,
Birne und würzigem Kartoffelschaum,
gegrillte Pancetta-Scheibe und Chorizo-Spießchen
2008 Riesling trocken, selektiert von **ReVier** bei Weingut Winter

Mario Kalweit, Dortmund

Mit Pumpernickel gratinierte Lachsschnitte
auf Ragout von Bergmannsaustern im eigenen Saft
2008 Grauburgunder Gutswein, Weingut Winter

Stefan Manier, Waltrop

Filet vom Kalb im Mantel
vom luftgetrockneten Waltroper Schinken
mit gebackenem Kalbsschwanz-Grissini
2007 Gau-Odernheim St.Laurent, Luca¹, Weingut Becker-Landgraf

Dirk Eggers, Sprockhövel

Der Bergmannstrüffel - Variation von der Backpflaume:
gefüllt im Schlafrock | Parfait am Stiel | Sorbet & süße Chips |
Schaum & Kompott vom Pflümli im Glas |
eingelegt auf Pfannekuchen | Kräpfen
2007 Huxelrebe Spätlese, Weingut Manz

Menüpreis inkl. Aperitif und begleitender Weine: 65 €

verbindliche Reservierung im Gasthaus Stromberg erforderlich
Dortmunder Str. 5, 45731 Waltrop, Tel. 02309 - 42 28