ZWANZIG ZEHN
RESTAURANT • CATERING • SERVICE • KOCHSCHULE
ZWANZIG ZEHN
Kleine Köstlichkeiten aus aller Welt

Unsere Gerichte, die jeweils die Größe eines Zwischengerichts haben,
können miteinander zu beliebig vielen Gängen kombiniert werden,
bei denen Aromen und Geschmacksrichtungen
auf Handwerk aus Leidenschaft treffen.

» Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem das Beste! «
Oscar Wilde

Hochwertige Zutaten die, wenn möglich regional bezogen werden,
dabei stehen nicht Gütesiegel im Vordergrund
sondern Punkte wie artgerechte Haltung oder kurze Liefer- und Produktionswege.

Wir gehen neue Wege, gutes Essen und guter Service,
ohne viel Getue drum herum.

MUNDFREUDE

Klassiker
Antipasto [F] **€ 15**

Gegrilltes Gemüse | Kapernäpfel | Tomate | Büffelmozzarella | Fenchelsalami

Panchetta | Oliven | Parmesan

Klassiker
Tapas [A|C|F|H.A] **€ 15**

Quesco frito | Datteln im Parmaschinkenmantel | Pimientos de Padrón

Gamba al ajilio | Manchego | Serrano | katalanische Aioli

Bruschetta [A|Aa] **€ 7.5**

Baguette | Olivenöl | Tomate | Basilikum

Brotkörbchen |A|A.B|A.E|F] **€ 5**

Süßrahmbutter | Oliven-Kräuteröl

SUPPEN

Cremige Kartoffel-Ingwer-Suppe [B|E|F|H] **€ 7.5**

gebratene Jakobsmuschel | Basilikumöl

Klassiker
Ramen [A|B|E|I|L] **€ 5**

Ramen-Nudeln | Ki-Roy-Hühnchen | Sojasauce | Ei | Schweinebauch | Gemüse

Gekocht wie vor über 30 Jahren in meinem Ausbildungsbetrieb
Französische Zwiebelsuppe [A|Aa|F] **€ 5**

Kalbsbrühe | Zwiebeln | französische Kräuter | Baguette | Comté

Klassiker
Ravioli alla Parmigiana [A|E|i] **€ 7.5**

Wurzelgemüse | Tomate | Gemüsebrühe | Parmesan

FLEISCH

Sauerländer Wildschwein-Strudel [A|E|F|Hg|I] **€ 15**

Pistazien | Petersilien-Kartoffel-Stampf | Rotweinsauce

Klassiker
Sauerländer Krüstchen [A|I|K] **€ 15**

Kalbsschnitzel * | frische Pilze | Brotchips | Salat | Zwiebeln | pochiertes Ei

Steak Strindberg [A|Aa|E|F|I|K] **€ 15**

Rumpsteak * | Senf | Zwiebel | Ei | Meersalzkartöffelchen | Speckbohnen

Klassiker
Allerlei vom Münsterländer Duroc-Schwein [E|F] **€ 15**

Filet * | Bäckchen | Rücken | Esterhazy-Gemüse | cremige Polenta -| Kräuteröl

Hochwertiges Qualitätsfleisch von glücklichen Schweinen aus tierfreundlicher und nachhaltiger Landwirtschaft.
Duroc-Schweine sind eine alte Schweinerasse, die für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt ist und das können Sie schmecken! Das Besondere sind die feinen Fettadern im Muskelfleisch, die sogenannte feine Marmorierung. Das Fleisch ist äußerst zart und in seiner hochwertigen Qualität ein pures Geschmackserlebnis.

* Wenn Sie keinen anderen Wunsch äußern, braten wir Ihr Fleisch 'MEDIUM'.

VOM 'RED NECK'

Der Keramik Grill macht Feuer zum Genuss: aus einer 3000 Jahre alten traditionellen, japanischen Technik namens Kamado hat sich die Königsklasse unter den Profi-Grills für Garten und Terrasse entwickelt.
Den historischen Ursprung zeigt der Kamado Keramik Grill auch in seiner Gestaltung, denn diese Grills ähneln der Form eines Tontopfes mit abnehmbarem Deckel.

Münsterländer Duroc Karbonade * **€ 30**

200g (roh) | ZwanzigZehn Kräutersalz und Steakpfeffer

US Prime Rinder Entrecôte * **€ 40**

200g (roh) | ZwanzigZehn Kräutersalz und Steakpfeffer

@WagyuSauerland Hüftsteak * **€ 50**

200g (roh) | ZwanzigZehn Kräutersalz und Steakpfeffer

inklusiv
2 Beilagen zur Wahl

Grillgemüse | Coleslaw | Speckbohnen | Meersalzkartöffelchen
Grillbaguette

* Wenn Sie keinen anderen Wunsch äußern, braten wir Ihr Fleisch 'MEDIUM'.

LAMM

Klassiker
Lämmerberger Lammvielfalt [E|F] **€ 15**

Lammfilet * | -Nuss | Hummus | gegrillter Römersalat | Joghurt

GEFLÜGEL

Ki-Kok-Hühnchenbrust mit Kräuterfüllung [A|Aa|E|I] **€ 15**

Tomaten | Gemüsejulienne | Zitronengras | Curryrahm | Kokosmilch
selbstgemachte Spaghettini

Klassiker
Coq au Vin de Bourgogne [A|E|103] **€ 10**

Ki-Kok-Hühnchen | Kartoffel | Gemüse | Pilze | Zwiebeln | Rotwein

Alle Kikok-Aufzuchtbetriebe sind stolz darauf, seit über 20 Jahren die Vision der Brüder Heiner und Werner Borgmeier mit verlässlicher Qualität zu beantworten und sind sich der hohen Verantwortung bewusst.
Nur die verbindliche Einhaltung aller erstellten Auflagen und die enge Zusammenarbeit mit den ausgewählten Futterwerken gewährleisten für den Verbraucher mehr Geschmack und sorglosen Genuss.

* Wenn Sie keinen anderen Wunsch äußern, braten wir Ihr Fleisch 'MEDIUM'.

FISCH | MEERESFRÜCHTE

Klassiker
Sauerländer Forelle Müllerin [A|B] **€ 10**

Lachsforelle | Nussbutter | Kartoffelperlen | Gurkentatar | Mandeln

Matjestatar auf Kartoffeltaler [A|Aa|B|F|I|K] **€ 10**

Radieschencreme | Dill

Kabeljau 'Vierkant' [A|Aa|F|I|K] **€ 10**

Gebackenes Kabeljaufilet | Kartoffel | Blattspinat | Senf-Remoulade

Edel-Fisch-Bonbon [A|Aa|B|C|E|M|103] **€ 15**

Lachsforelle | Kabeljau | Rote Meerbarbe | Gamba | Gemüsestroh | Kräuter
Weißwein | Baguette

VEGETARISCH

'Portobello rellenos de arroz sobre roquefort' [F] **€ 5**

Reis | Pinienkerne | Zwiebel | Tomate | Roquefort

Dreierlei von der Möhre [I] **€ 10**

Möhren-Soufflé | Karotten-Ingwer-Suppe | scharfer Möhrensalat

Karotten-Kräuter-Quiche [A|Aa|F|I] **€ 10**

Mürbteig | Ei | Sahne | Frühlingszwiebeln | Wildkräutersalat

VEGAN

Giambotta [H.A] **€ 10**

Aubergine | Zucchini | Kartoffel | Tomate | Paprika | Oliven | Mandelmus

Süßkartoffel-Sauerkraut-Strudel [A|Aa|L] **€ 10**

Schalotten | Cranberrys | Sojasahne | Haselnussblättchen

Geschmorter Chicorée in Chili-Orangen-Sauce [A|Aa] **€ 10**

Granatapfel-Couscous-Salat

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Klassiker
Crunchy Hähnchensticks [A|F|I] **€ 7.5**

Gurken-Schmand-Salat | 'Kloß'Pommes

Pasta Tomatensauce [A|F|I] **€ 5**

Frische hausgemachte Tagliatelle | Parmesan

Kabeljau 'Vierkant' klein [A|Aa|F|I|K] **€ 7.5**

Gebackenes Kabeljaufilet | Kartoffel | Blattspinat | Remoulade

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Klassiker
Maren‘s Desserttraum [F|H.A|I] **€ 5**

Pannacotta | Mousse au Chocolat | Fruchtsalat | Mandeln

Kaiserschmarrn [A|Aa|F|I] **€ 10**

Mandeln | Apfelkompott | Preiselbeeren | Staubzucker

Käseauswahl 'ZwanzigZehn' [A|F] **€ 15**

Feigensenf | Brotkörbchen | Butter | Früchte

Dreierlei von der Schokolade **€ 7.5**

Mousse au chocolat | Schokoladeneis | warmes Schokoküchlein

Unsere Eissorten

Himbeere

Mango

Sanddorn

Vanille

Salzkaramell

Dunkle Schokolade

Haselnuss

Pistazie

Joghurt

'Rote Grütze

Cookie

Omas Pflaumenkuchen **Kugel € 1.5**

Allergien-Verzeichnis

[A] Weizen [A.B] Roggen [A.C] Gerste [A.D] Hafer [A.E] Dinkel [A.E] Karmut [B] Fisch [C] Krebstiere [D] Schwefeloxide und Sulfite [E] Sellerie [F] Milch und Laktose [G] Sesamsamen [H.A] Mandel [H.B] Haselnüsse [H.C] Walnüsse [H.D] Cashewnüsse [H.E] Pekannüsse [H.F] Paranüsse [H.G] Pistazien [H.H] Macadamia Nuss [H.I] Queenslandnüsse [I] Eier [J] Lupinen [K] Senf [L] Soja [M] Weichtiere [N] Erdnüsse [103] Alkohol

Ganz egal wie sich 's verhält!

Wofür können Sie uns loben,

oder wo ist Luft nach oben?

Ihr ZwanzigZehn Team

ZWANZIG ZEHN

RESTAURANT • CATERING • SERVICE • KOCH SCHULE

Platanenallee 14 | 58675 Hemer

Montag, Dienstag & Mittwoch auf Anfrage für Gruppen

Donnerstag & Freitag 17:00 - 23:00 Uhr

Samstag 11:00 - 23:00 Uhr

Sonntag 14:00 - 23:00 Uhr (warme Küche ab 17:00 Uhr)

Anfang Mai bis Ende September: Sonntag 11:00 - 23:00 Uhr

Die Küche schließt jeweils um 22:00 Uhr!

www.restaurant-zwanzigzehn.de