



MENÜVORSCHLÄGE

aus dem Renaissance Bochum Hotel

Für den Frühling empfehlen wir

In Spring we suggest

Menü „Frühlingserwachen“

Menu „Spring awakening“

Rahmsuppe von der Brunnenkresse

mit Rauchlachsstreifen

*Cream soup of watercress
with strips of smoked salmon*

€€ €€ €€

Schweinefiletmedaillons
an Frühlingslauchragout
und Kartoffel –Karottenpüree

*Medallions of pork filet
with ragout of spring onions
and mashed potatoes and carrots*

€€ €€ €€

Mousse au chocolat
mit Amarettokirschen

*Mousse au chocolat
with Amaretto cherries*

EUR 24,00 pro Person

EUR 24,00 per person



Menü „Erste Sonnenstrahlen“

Menu „First rays of sun“

Tomaten-Orangenconsommé
mit Mohnnocken

*Consommé of tomatoes and oranges
with poppy dumplings*

€€€€

Cordon bleu vom Lachsfilet
an Mangold in Rahm, Thymiankartoffeln

*Cordon bleu of salmon filet
on chard in cream, thyme potatoes*

€€€€

Variation von der Erdbeere
Variations of strawberries

EUR 25,50 pro Person

EUR 25,50 per Person

Menü „Osterglocken“

Menu „Daffodil“

Rucolasalat in Balsamicovinaigrette
mit Schmortomaten, gebratenem Landschinken und Parmesan

Rocket with balsamic vinaigrette

€€€€

Rahmsuppe von der Paprikaschote

Cream soup of bell pepper

€€€€



Kalbsrückensteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse
an Portweinsauce, grünem Spargel und Kartoffelkrapfen
*Steak of saddle of veal filled with herb cream cheese
on port sauce, green asparagus and deep fried potatoes*

€€€€

Cappuccinomousse mit beschwipsten Beeren
Cappuccinomousse with tipsy berries

EUR 39,50 pro Person
EUR 39,50 per Person

Gerne bieten wir Ihnen diese Menüs ab 4 Personen an.
We are happy to offer these menus for a minimum of 4 people.

Für den Sommer empfehlen wir
For Summer we suggest

Menü „Sommerbrise“
Menu „Summerbreeze“

Sommersalat im Buttermilch- Dresssing
mit gerösteten Kürbiskernen und Knoblauchbaguette
*Seasonal salads in buttermilk dressing
with roasted pumpkin seeds and garlic baguette*

€€€€

Zitronen-Maishähnchenbrust
auf knackigem Gemüse und Vollkornspaghetti
*Corn-fed chickenbreast seasoned with lemon
on vegetables and wholemeal Spaghetti*

€€€€

FrISChe Erdbeeren mit Cointreau-Sahne
Fresh strawberries with Cointreau cream

EUR 23,50 pro Person
EUR 23.50 per person



Menü „Sonnenuntergang“
Menu „Sunset“

Minestrone von Meeresfrüchten
Minestrone of seafood

€€€€

Saltimbocca vom Schweinerücken mit Salbeijus,
Letschogemüse und Rucola-Linguine
*Saltimbocca of saddle of pork with sage jus,
stew of bell pepper, tomatoes and onions with rocket Linguine*

€€€€

Geeistes Tiramisù an Orangensauce
Iced Tiramisù on orange sauce

EUR 24,50 pro Person
EUR 24,50 per person

Menü „Sommernachtstraum“
Menu „Summernight's dream“

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto
und gehobeltem Parmesan
*Carpaccio of beef with basil pesto
and shaved Parmesan*

€€€€

Rahmsuppe von Schalotten
Cream soup of shallots

€€€€

Kalbsmedaillon und Riesengarnele auf zweierlei Curry
mit Wokgemüse und kleinen Loempia
*Medallion of veal with king prawn on two sorts of Curry
with Wok vegetables and small spring rolls*

€€€€



Zitronen-Basilikumsorbet

Lemon-basil sorbet

EUR 43,50 pro Person

EUR 43,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen diese Menüs ab 4 Personen an.
We are happy to offer these menus for a minimum of 4 people.

Für den Herbst empfehlen wir

For Autumn we suggest

Menü „Herbststurm“

Menü „Autumn storm“

Rahmsuppe von Steinpilzen mit knusprigem Speck

Cream soup of porcino with crispy bacon

€ € € €

Hirschgulasch in Wacholderrahmsauce,
Kirschen-Rotkohl und Butterspätzle

*Venison goulash with juniper creamsauce,
red cabbage with cherries and buttered spätzle*

€ € € €

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apple strudel with vanilla ice cream

EUR 22,90 pro Person

EUR 22,90 per person

Menü „Kaminfeuer“

Menu „Fireplace“

Geräucherte Gänsebrust an Orangen-Rosmarinmarmelade
mit Rapunzelsalat in Himbeervinaigrette

*Smoked breast of goose on orange-rosemary marmelade
with lamb's lettuce in raspberry vinaigrette*

€ € € €



Schweinefilet in Schwarzbiersauce
an gefülltem Wirsingbällchen und gebratenen Schupfnudeln
*Filet of pork in dark beer sauce
on filled savoy balls and fried potato pasta*

€ € € €

Mousse au Chocolat mit Amarettokirschen
Mousse au Chocolat with Amaretto cherries

EUR 25,00 pro Person
EUR 25,00 per person

Menü „Laubberge“
Menu „Autumn leaves“

Carpaccio vom Lachs aus der Marsala-Walnußbeize
Carpaccio of salmon in Marsala-walnut marinade

€ € € €

Cappuccino vom Kaninchen mit Zimt
Cappuccino of coney with cinnamon

€ € € €

Tranche vom Kalbsrücken an Portweinjus,
Gemüsekörbchen und Kartoffelkrapfen
*Slice of saddle of veal on port jus,
vegetables and deep fried potatoes*

€ € € €

Champagner – Marzipanapfel mit Granatapfelsorbet
Champagne-marzipan appel with pomegranate sorbet

EUR 41,50 pro Person
EUR 41,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen diese Menüs ab 4 Personen an.
We are happy to offer these menus for a minimum of 4 people.



Im Winter empfehlen wir

In Winter we suggest

Menü „Schneeflöckchen“

Menu „Snowflake“

Kartoffelsuppe mit Nordmeerkrabben

Potato soup with Northm Sea shrimp

€ € € €

Schweinefilet an Kirschsauce
mit Wirsing in Rahm und gebratenen Schupfnudeln

*Filet of pork on cherry sauce
with creamed savoy and fried potato pasta*

€ € € €

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Apple strudel with vanilla ice cream

EUR 22,50 pro Person

EUR 22,50 per person

Menü „Schlittenfahrt“

Menu „Sleigh ride“

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

Clear soup of oxtail with Chester cheese puff pastry

€ € € €

Züricher Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
und Kartoffelrösti

Zurich style fried veal strips with fresh mushrooms and hash browns

€ € € €

Zimt mousse an Rumzwetschgen

Mousse of cinnamon on rum plums

EUR 26,50 pro Person

EUR 26,50 per person



Menü „Eisblumen“
Menu „Frosting“

Feldsalat im Himbeerdressing mit
gebratener Gänseleber
Lamb's lettuce in raspberry vinaigrette with fried goose liver

€ € € €

Jacobsmuschel im Safransud
Scallop in saffron sauce

€ € € €

Hirschmedaillons an Steinpilze à la creme
und kleinen Semmelknödel
Medallion of venison on porcini à la creme and small bread dumplings

€ € € €

Frische Waffeln
mit heißen Kirschen und Cointreau- Sahne
Fresh waffles with hot cherries and Cointreau cream

EUR 47,50 pro Person
EUR 47,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen diese Menüs ab 4 Personen an.
We are happy to offer these menus for a minimum of 4 people.