



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Liebe Gäste,

Freundlichkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit liegt unserem Familienbetrieb seit vielen Jahren sehr am Herzen! Ihre Familie Romberg lebt und liebt diesen historischen Ort besonders und lebt diese Eigenschaften auf Ihre ureigene Art vor.

Dieser traditionsreiche Ort den Sie gerade besuchen umgeben viele Geschichten & Mythen. Angefangen hat alles als kleiner Milchbauernhof. Vor gut 150 Jahren stand Alfred Krupp an dieser Stelle und traf genau hier die Entscheidung: „Dort auf dem Hügel baue ich meine Villa“. Weiter soll er sich später hier oft wieder mit seiner Leidenschaft getroffen haben.

Seit dieser Zeit hat gab es hier immer Gastronomie und das wundervolle Ruhrtal auf das Sie blicken hat sich immer weiter entwickelt. So entstand nicht nur besagte Villa Hügel, mit 269 Räumen, Deutschlands größtes Einfamilienhaus, sondern auch in den 30er Jahren der Baldeneysee, der als natürliches Klärwerk geplant war.

Unser gastronomisches Unternehmen, das bereits seit 150 Jahre auf sein Bestehen zurückblicken durfte, wagte Anfang 2018 mit der Familie Romberg einen Neuanfang. Die neugestalteten Räume & Terrassen laden zum genussreichen Verweilen ein oder bieten den idealen Ort für Hochzeiten, Geburtstage, Betriebsfeste oder andere Feierlichkeiten.

Jetzt soll die jüngere gastronomische Generation neue kulinarische Akzente setzen. Unser Küchenchef Thomas Manschke, der in leitender Funktion auf viele Jahre in der Sternegastronomie zurückblicken darf, bietet gutbürgerliche, regionale Kost an. So verspricht er überwiegend regionale Produkte zu verwenden und frisch zu kochen.

Mit der Familie Romberg fand sich ein Betreiberpaar welches Gastronomie lebt! So bringt man immer wieder neue Ideen und Konzepte ein und die Heimliche Liebe ist zu neuem Leben erwacht!

Immer wieder wechselnde Aktion wie, Flammlachsgrillen, Stockbrot & Lagefeuer lassen es hier nicht langweilig werden. Veranstaltungen mit Markus Krebs, Kasalla und vielen mehr zaubern aus der Heimliche Lieben einen Veranstaltungsort der besonderen Art.

Wir wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden bei uns im Wald!

Ihre Familie Romberg



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Gänsekarte

(Gültig ab 11.11. – 23.12.)

Gebratene Gänseleber mit Ragout vom Gänseklein
Feldsalat | Kartoffeldressing 11

Consommé von der Gans 7
Wurzelgemüse | Gänsefleisch

Brust und Keule von der deutschen Gans 31
Maronen Orangen Jus | Rotkohl | Kartoffel-Knödel

Bratapfel-Tartlet 8
Sabayone | Nougateis

Als Menü

4-Gang-Menü 45

3-Gang-Menü (ohne Gänseleber) 39

Weinbegleitung 24

Saftbegleitung 18

Weinempfehlung

„Chefins Liebling!“

2020er Gewürztraminer 0,2 | 7 // 0,75 | 24

Transsilvanien, Villa Vinea

Schönes Hellgelb, ausdrucksstarke Nase nach Äpfeln & Ananas.

Der Geschmack konzentriert sich auf sanfte Noten von Quitte, Mango, Anis. Im Abgang lang, frisch und intensiv!

„Chefs Liebling!“

2017er Rubin Selection 0,2 | 9 // 0,75 | 29

Transsilvanien, Villa Vinea

Schönes Kirschrot mit violetten Reflexen, Aromen von schwarzen Beeren,

Pflaumen, Kirschen & ein Hauch von Lakritz und Zimt. Der lange Abgang hinterlässt Eindrücke von frischen Früchten & exotischen Gewürzen.

2018er Zweigelt Premium 0,2 | 7 // 0,75 | 24

Transsilvanien, Villa Vinea

Diese Trauben ergeben einen Rotwein, der sich zwischen rustikal und elegant

ansiedelt. Der Wein hat eine dunkle Rubinfarbe mit einem scharlachroten Rand.

Das Mundgefühl ist fest mit und samtigen Tanninen.

Gans im Ganzen 99

auf Vorbestellung

für 4 Personen

Maronen Orangen Jus | Rotkohl | Kartoffel-Knödel



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Mittagstisch

Mittwoch – Freitag 12 – 15 Uhr

8. – 9. Dezember

Süppchen

Seckrübencremesuppe 4

Hauptgänge

Hausgemachte Kalbsfrikadelle 12
Krautsalat | Bratkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 11
Dillsauce | Spinat-Kartoffel-Stampf

15. - 17. Dezember

Süppchen

Kräutersüppchen 4
Croûtons | Räucherfisch

Hauptgänge

Indonesisches Hähnchencurry 12
Basmatireis

Pannfisch 11
Senfsauce | Bratkartoffeln | Gurkensalat

22. - 23. Dezember

Weißkohleintopf 11
Gemüse | Kartoffeln | Mettwurst



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Vorneweg

| | |
|---|----|
| Brotkorb Dip Butter | 4 |
| Röstitaler mit Lachs Salat Sour Crème | 11 |
| gebratener Ziegenkäse geröstetes Brioche Tomate Rucola Pesto | 14 |
| Gebratene Gänseleber mit Ragout vom Gänseklein Feldsalat Kartoffeldressing | 11 |

Aus dem Suppenkessel

| | |
|--|---|
| Rinderbrühe mit Wurzelgemüse | |
| - Frittaten | 6 |
| - Leberknödel | 7 |
| Kürbiscrèmesuppe | 6 |
| gepickeltes Gemüse Kernöl Kerne wahlweise mit Garnele | 8 |

Saisonale

| | |
|-----------------------------------|----|
| Grünkohl Frankfurter Mettwurst | 15 |
|-----------------------------------|----|



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Menü Villa Hügel

Röstitaler mit Lachs
Salat | Sourcrème

Kürbiscrèmesuppe
mit Garnele

Kröstchen vom Landschwein
Filet | Rahmwirsing | Salat

oder

Krosses Doradenfilet
gedünstetes Gemüse | Kartoffelpüree

Schokotraum Bertha
Mousse | hell | dunkel | Beeren

Preis pro Person

3 Gang 32 (ohne Suppe)

4 Gang 38

Weinbegleitung
24

Saftbegleitung
(van Nahmen)
18



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Gartensalate

„Der Naturelle“ 9
Bunte Blattsalate | Paprika
Tomate | Gurke | Radieschen | Körner

„Der Beflügelte“ 15
großer gemischter Salat | Hähnchen

„Ziegenpeter“ 15
großer gemischter Salat | Ziegenkäse

„Der Skandinavier“ 15
großer gemischter Salat | 3 Garnelen

Beilagensalat 4

Zu allen Salaten reichen wir zwei Minibrötchen.

Wählen Sie Ihr Dressing:

- Balsamico-Vinaigrette
- Joghurt

Veggie & Vegan

Spinatspätzle 14
Röstzwiebeln | Salat

Knödelgröstl 14
Pilzrahmsauce | Beilagensalat

Kichererbsen Curry 14
Basmatireis (vegan)



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Schnitzel

Wiener Schnitzel 23
vom Kalb | Preiselbeeren |
hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

Waidmann 17
vom Schwein | Pilzrahmsauce

Heimliche Liebe 18
vom Schwein | Hollandaise | Röstzwiebeln

Zu allen Schnitzeln vom Schwein
reichen wir Wirtshauschips & Salat

Wirtshaus Klassiker

Roulade „Baldeney“ 20
Rumpsteakroulade | Feta | getrocknete Tomaten
Kartoffelpüree | Salat

Currywurst 11
Wirtshauschips | Salat

Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Mittendrinn

| | |
|---|----|
| Geschnetzeltes Züricher Art Spätzle Salat | 16 |
| Gulasch vom Eifler Hirsch Preiselbeere-Birne Rotkohl Kartoffelknödel | 18 |
| Irishes Rumpsteak 250g Kräuterbutter Schmorgemüse Bratkartoffeln | 26 |
| Kröstchen vom Landschwein Filet Rahmwirsing Rösti | 17 |
| Krosse Doraden Filets gedünstetes Gemüse Curryschaum Kartoffelpüree | 18 |



Phillipp's Wagyu

| | |
|--|----|
| Sauerbraten Apfelmus Rotkohl Kartoffelknödel | 19 |
| Short Rib für 2 Personen auf Vorbestellung 48 Stunden gegart und gegrillt BBQ-Sauce Jus Krautsalat Schmorgemüse Kartoffelpüree | 54 |



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Oben drauf

| | |
|--|---|
| Bratapfel-Tartlet Sabayone Nougateis | 8 |
| Schokotraum Bertha Mousse hell dunkel Beeren Crumbles | 8 |

Waffeln

(täglich 12 – 18 Uhr)

| | |
|----------------|-----|
| Frische Waffel | |
| - Puderzucker | 4 |
| - Sahne | 5 |
| - Vanilleeis | 5,5 |
| - Kirschen | 6 |

Öffnungszeiten über die Feiertage

| | |
|----------------|---|
| Heiligabend | geschlossen |
| 1 & 2 Feiertag | 12 – 18 Uhr Küche 12 – 15 Uhr |
| Silvester | großes Gala Buffet & DJ |
| Neujahr | 13 – 18 Uhr nur Grünkohl & Kaffee & Kuchen |

Weihnachten & Silvester bitten wir um Reservierung!



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Biere vom Fass

| | | |
|---------------------|--------------|--------------|
| | <u>0,3 l</u> | <u>0,5 l</u> |
| Königs Pilsener | 3,00 | 4,50 |
| Benediktiner Weizen | 3,00 | 4,50 |

Flaschenbiere

| | | |
|------------------------------------|---------------|--|
| | <u>0,5 l</u> | |
| Benediktiner Weissbier alkoholfrei | 4,50 | |
| | <u>0,33 l</u> | |
| Königs Pilsener alkoholfrei | 2,90 € | |
| Tut Gut Malz | 2,90 € | |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-----------------------|---------------|---------------|
| | <u>0,3 l</u> | <u>0,5 l</u> |
| Afri Cola | 3,00 | 4,50 |
| Afri zuckerfrei | 3,00 | 4,50 |
| Bluna Zitrone | 3,00 | 4,50 |
| Bluna Orange | 3,00 | 4,50 |
| Bluna Mix | 3,00 | 4,50 |
| Apfelschorle | 3,00 | 4,50 |
| Maracujaschorle | 3,00 | 4,50 |
| Tafelwasser | 2,80 | 3,90 |
| | <u>0,25 l</u> | <u>0,75 l</u> |
| Gerolsteiner medium | 2,60 | 6,90 |
| Gerolsteiner naturell | 2,60 | 6,90 |
| | <u>0,2 l</u> | |
| Bitter Lemon | 2,80 | |
| Tonic Water | 2,80 | |
| Ginger Ale | 2,80 | |

Hausgemachte

Wirtshaus Limonaden

| | |
|----------------|--------------|
| | <u>0,5 l</u> |
| Maracuja | 5,90 |
| Rhabarber | 5,90 |
| Zitrone-Ingwer | 5,90 |
| Waldmeister | 5,90 |

TIPP

Heissgetränke

| | |
|----------------------------|------|
| Pott Kaffee | 3,50 |
| Café Crème | 3,30 |
| Kännchen Kaffee | 4,50 |
| Espresso | 2,90 |
| Doppelter Espresso | 3,50 |
| Cappuccino | 3,30 |
| Milchkaffee | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,50 |
| Heiße Schokolade | 3,00 |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,50 |
| Verschiedene Teesorten | 3,00 |

Weine & Sekt

| | | |
|------------------------|--------------|---------------|
| | <u>0,1 l</u> | <u>0,75 l</u> |
| Sektliebe trocken | 4,50 | 23,50 |
| | | <u>0,2 l</u> |
| Grauer Burgunder | | 6,00 |
| Spätburgunder Rosé | | 6,00 |
| Spätburgunder | | 6,00 |
| Aperol Sprizz (4 cl) | | 6,50 |
| Weinschorle 0,2 l Wein | | 6,00 |

Longdrinks 4 cl

| | |
|---------------------|------|
| Tanqueray TH Tonic | 7,00 |
| Hendricks TH Tonic | 7,00 |
| Tanqueray No. 10 | 7,00 |
| Monkey 47 TH Tonic | 9,00 |
| Absolut TH Lemon | 7,00 |
| Havana 3 Jahre Cola | 7,00 |

Spirituosen 2 cl

| | |
|---|------|
| Korn | 2,00 |
| Jägermeister | 2,50 |
| Ramazotti | 2,90 |
| Fernet Branca | 2,50 |
| Linie Aquavite | 2,90 |
| Sambuca | 2,50 |
| Baileys mit Eis | 2,50 |
| Botucal Special Reserva | 4,50 |
| Prinz Edelbrände | 4,50 |
| Alte Marille, Alte Williams, Alte Haselnuss | |



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Weinkarte

Weiß

| | |
|---|--------|
| | 0,75 l |
| <u>2020er „Solitär“ Riesling, S.A, Prüm</u> | 22 |
| QBA trocken, Bernkastel-Kues <i>SOLITÄR ist durch eine Selektion ausgesuchter Rieslingweine entstanden, die an der Mosel gewachsen sind</i> | |
| <u>2020er Terra Blanc Grauburgunder</u> | 22 |
| QBA, trocken, Rheinhessen Würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen | |
| <u>2020er Lugana DOC - „1958 Wine Experience“</u> | 22 |
| Cantine Castelnuovo del Grada Duftet aromatisch, am Gaumen fruchtig, fein & harmonisch | |
| <u>2012er „Wehlener Sonnenuhr“ Alte Reebe Riesling</u> | 38 |
| Großes Gewächs, S.A. Prüm, Bernkastel-Kues Fazettenreiches Farbenspiel, großartiger Duft nach vollreifen Rieslingtrauben, Kraftvoll in der Struktur, mineralisch mit guter Balance | |

Rosé

| | |
|---|----|
| <u>2019er Terra Noir Portugieser Rosé</u> | 22 |
| Qualitätswein feinherb, Pfalz Beschwingt, frisch, leicht und fruchtig | |
| <u>2020er Bloos Rosé</u> | 25 |
| Hermanuspietersfontein, Südafrika, trocken Das Bouquet dieses Bordeaux-Style Rosé verführt die Sinne mit einer Vielzahl an roten Beerenaromen und Anklänge französischer Eiche | |



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Rot

| | |
|--|--------|
| | 0,75 l |
| <u>2018er Primitivo Rocca Antica</u> | 25 |
| Puglia IGT Warmes Bukett - voller würziger Geschmack | |
| <u>2019er Ursprung Markus Schneider</u> | 32 |
| Qualitätswein, trocken, Pfalz Ausladender Duft nach dunklen, reifen Beeren | |
| <u>2019er „Us de la meng“ Meyer-Näkel</u> | 30 |
| QBA, trocken, Ahr Diesen fruchtig-würzigen Rotwein mit runden Tanninen dominieren in der Nase als auch am Gaumen | |
| <u>2019er Arrogant Frog</u> | 27 |
| Reserve AOP Languedoc Ein schmelziger und enorm fruchtbetonter Rotwein mit leicht schokoladigen Anklängen, begleitet von Karamell und Vanille | |
| <u>2015er Mas Nicolas</u> | 38 |
| Nico van der Merwe, Stellenbosch Diese ausgezeichnete Cuvée steht für die feine Qualität eines Kapweins. Zarte, schwarze Früchte in Kombination mit eleganten Holzaromen. Eine ausgewogene Balance zwischen Frucht und feiner Tanninstruktur sowie Länge im Abgang. Der Wein wird sicherlich noch die nächsten zehn Jahre reifen. | |

Schaumweine

| | |
|--|---------|
| | 0,375 l |
| <u>Ruinart Rosé</u> | 59 |
| Champagner Warmes Bukett - voller würziger Geschmack | |
| | 0,75 l |
| <u>St. Laurentius</u> | 33 |
| Crémant, Mosel Seit 1999 serviert der Bundespräsident im Schloss Bellevue seinen Gästen diesen Crémant. Ein Klasse-Sekt auf Champagner Niveau. Helles Strohgelb, in der Nase Stachelbeere, Quitte & Pfirsich. | |