



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 & Lagerfeuer 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

Ostern 2022

(Gültig ab 13.04. – 24.04.)

Salat vom grünen Spargel & Radieschen* 12
Schnittlauchmajo | gebratene Garnele

Kartoffel Lauch Suppe 8
gerösteter Speck | Croûtons

Rosa gebratenes Lammkarree* 32
Kräuterkruste | glasierte Möhrchen | Kartoffelgratin

Rhabarber Traum* 9
weißes Schokoladenmousse | Buttercrumbles

Als Menü

3-Gang-Menü* 49

4-Gang-Menü 55

Weinbegleitung 24
Saftbegleitung 18



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Mittagstisch

(Mittwoch bis Freitag von 12 - 15 Uhr)

Suppe

Champignoncremesuppe 4

Hauptgang

Königsberger Klopse 12
Rote Beete Salat | Salzkartoffeln

Gegrillter Lachs 12
Orangensauce | Linsengemüse



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Vorneweg

Brotkorb Dip Butter	4
Röstitaler mit Lachs Salat Sour Crème	11
gebratener Ziegenkäse geröstetes Brioche Tomate Rucola Pesto	14

Aus dem Suppenkessel

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

Saisonales

Gulasch vom Eifler Hirsch Preiselbeere Birne Rotkohl Kartoffelknödel	18
---	----



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

pro Person

3 Gang 32
ohne Suppe

4 Gang 38



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

Wählen Sie Ihr Dressing

- Balsamico Vinaigrette
- Joghurt

Vegetarisch & 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

Gebratene Kikok Hähnchenbrust
buntes Gemüse | Kartoffelpüree 18

Irishes Rumpsteak
250g | Kräuterbutter | Schmorgemüse | Bratkartoffeln 26

Kröstchen vom Landschwein
Filet | Rahmwirsing | Rösti 17

Krosse Doraden Filets
gedünstetes Gemüse | Curryschaum | Kartoffelpüree 18



Sauerbraten
Apfelmus | Rotkohl | Kartoffelknödel 19

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



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Obendrauf

Warme Apfeltarte 9
Vanillesauce | Pistazieneis

Schokotraum Bertha 8
Mousse | hell | dunkel | Beeren | Crumbles

Restaurantkarussell

-Frühjahrsmenü-

Rosa gegarter Tafelspitz

Madeira Gemüse Vinaigrette
marinierter Kürbis | Wildkräutersalat

Curry Zitronengras Süsschen

Gebratene Garnele

Gebratenes Kabeljaufilet

Orangen Butter Sauce | Rettichchips
Kartoffel-Schwarzwurzel Gemüse

-oder-

Gegrilltes Kalbskotelett

Selleriepüree | Kopfsalat
krosse Kartoffelwürfel

Warme Apfeltarte

Vanillesauce | Pistazieneis

4 Gänge inkl. Begleitender Weine oder Pils
pro Person 65,00

*Bitte reservieren Sie gerne einen Tisch bei uns.
Sprechen Sie uns einfach an!*



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

2020 „SOLITÄR“ Riesling, QbA <u>trocken, Bernkastel-Kues, S.A Prüm</u> <i>SOLITÄR ist durch eine Selektion ausgesuchter Rieslingweine entstanden, die an der Mosel gewachsen sind.</i>	22
2020 Terra Blanc Grauburgunder, QbA <u>trocken, Rheinhessen, Brogssitter</u> <i>Würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen.</i>	22
2020 „1958 Wine Experience “ Lugana, DOC <u>trocken, Cantine Castelnuovo del Grada</u> <i>Duftet aromatisch am Gaumen Ist fruchtig, fein & harmonisch.</i>	22
2012 „Wehlener Sonnenuhr“ Riesling, VDP <u>trocken, Bernkastel-Kues, S.A, Prüm</u> <i>Facettenreich, Farbenspiel, großartiger Duft nach Vollreifen Rieslingtrauben, kraftvoll in der Struktur, mineralisch mit guter Balance.</i>	38



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Rot	0,75l
2019 „Ursprung“ Cuveé, Qualitätswein trocken, Pfalz, Markus Schneider <i>Ausladender Duft nach dunklen, reifen Beeren.</i>	32
2019 „Us de la meng“ Cuveé, QBA trocken, Ahr, Meyer-Näkel <i>Dieser fruchtig würzige Rotwein mit runden Tanninen. Dieser Wein dominiert mit seiner Kraft, die Nase als auch den Gaumen.</i>	30
2019 Arrogant Frog Réserve, AOP trocken, Languedoc <i>Ein schmelziger und enorm fruchtbetonter Rotwein mit leicht schokoladigen Anklängen, begleitet von Karamell und Vanille.</i>	27
2017 Nicolas Cuveé trocken, Stellenbosch, Nico van der Merwe <i>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.</i>	38



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Rosé 0,75l

2019 Terra Noir
Portugieser Rosé, Qualitätswein 22
feinherb, Pfalz,
Beschwingt, frisch, leicht und fruchtig.

2020 Bloos Rosé
Cuveé 25
trocken, Südafrika, Hermanuspietersfontein
*Das Bouquet dieses Bordeaux-Style Rosé
verführt die Sinne mit einer Vielzahl
an roten Beerenaromen und französischer Eiche.*

Schaumweine

0,375 l

Ruinart Rosé 59
Champagner
Warmes Bukett - voller würziger Geschmack

0,75 l

St. Laurentius 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.*