



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Gänsekarte

(Gültig bis 23.12.2022)

Gebratene Gänseleber & Ragout vom Gänseklein
Feldsalat | Balsamico | Kartoffeldressing 14

Cappuccino von der Gans 9
Consommé | Geflügelfleisch | Rote Beete

TIPP

Brust & Keule von der mecklenburgischen Gans 29
Maronen Orangenjus | Rotkohl | Knödel

Bratapfel-Tartlet 11
Sabayone | Nougateis

Gänsezeit

(jetzt Eure Gans vorbestellen!)

Eine ganze Martinsgans für 4 Personen 155
Rotkohl | Kartoffelknödel
Maronen-Orangen-Jus



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, Flammfachsgrillen, 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

Weihnachtsmenü

(Gültig am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag)
(Tischreservierungen in der Zeit von 12 – 14 Uhr)

Cappuccino von Geflügelessenz
Gegrillte Kräutersaiblinge

Reh, rosa gebraten und geschmorrt
Selleriepüree | Rotkohlcrème | Rosenkohlbällchen

Gebratene Heilbutt Escabeche
Zitronen Kapern Butter | mediterranes Gemüse

Hausgemachte Falaffelbällchen
Couscous | Fenchel | Aprikose

Schokoladen Lebkuchensoufflee
Punschgratinee | marinierte Orangen

Menü:

2 Gang: Hauptgang | Dessert
3 Gang: Suppe | Hauptgang | Dessert
Vegi-Variante 4 € Ermäßigung

33

41

Kinder

Essen gerne aus unserer Kinderkarte



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Menü Villa Hügel

Röstitaler mit Lachs
Salat | Sour Crème

Cappuccino von der Gans
Consommé | Geflügelfleisch | Rote Beete

Geschmornte Ochsenbacke Gebratener
Rom Salat | Kapern | Zitrone
Selleriepüree | krosse Kartoffeln

oder

Seeteufel mit Beef Bacon
Rosenkohl | Graupen

Bratapfel-Tartlet
Sabayone | Nougateis

Preis pro Person

3 Gang 39,50 (ohne Suppe)

4 Gang 47,50



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Vorneweg

Brot von Bäcker Gaus Dip Schmalz	7
Röstitaler mit Lachs Salat Sour Crème	11
gebratener Ziegenkäse geröstete Brioche Tomate Rucola Pesto	11

Aus dem Suppenkessel

Rinderbrühe mit Wurzelgemüse	
- Frittaten	7
- Leberknödel	9
Tagessuppe	TP



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Gartensalate

„Der Naturelle“ Bunte Blattsalate Paprika Tomate Gurke Radieschen Körner	10
„Der Beflügelte“ großer gemischter Salat Hähnchen	18
„Ziegenpeter“ großer gemischter Salat Ziegenkäse	19
Beilagensalat	4

Wählen Sie Ihr Dressing

- Balsamico Vinaigrette
- Joghurt

Vegetarisch & Vegan

Spinatspätzle Röstzwiebeln Salat	15
Kichererbsen Curry Gemüse Basmatireis vegan	16



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Schnitzel

Wiener Schnitzel 18
vom Schwein | Preiselbeeren

Waidmann 19
vom Schwein | Pilzrahmsauce

Heimliche Liebe 21
vom Schwein | Hollandaise | Röstzwiebeln

Zu allen Schnitzeln reichen wir Wirtshauschips & Salat

Mittendrin

Spaghetti Carbonara 16
Onzen Ei | Bacon | Petersilie | Salat
*Mal was anderes:
Das Eigelb wird am Tisch eingerührt!*

Iberico Kotelett 25
Kräuterkruste | Gemüsegröstl | Bernaise

Geschmorrte Ochsenbacke 19
Gebratener Romasalat | Kapern | Zitrone
Selleriepüree | krosse Kartoffeln

Seeteufel mit Beef Bacon 24
Rosenkohl | Graupen

Currywurst 12
Wirtshauschips | Salat



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Obendrauf

Schokotraum Bertha Mousse hell dunkel Beeren Crumbles	9
Zweierlei Fruchtsorbet Nach Tagesangebot	8

Weinempfehlung

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!

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.



Wirtshaus zur heimlichen Liebe

Biere vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Königs Pilsener	3,30	4,90
Benediktiner Helles	3,30	4,90
Benediktiner Weizen		4,90

Flaschenbiere

Benediktiner Weissbier alkoholfrei	<u>0,5 l</u>	4,80
------------------------------------	--------------	------

Königs Pilsener alkoholfrei	<u>0,33 l</u>	3,50
Kandi Malz		3,50
Bolten Alt		3,50

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Afri Cola	3,30	4,90
Afri zuckerfrei	3,30	4,90
Bluna Zitrone	3,30	4,90
Bluna Orange	3,30	4,90
Bluna Mix	3,30	4,90
Apfelschorle	3,30	4,90
Maracujaschorle	3,30	4,90
Traubenschorle	3,30	4,90
schw. Johannischorle	3,30	4,90
Tafelwasser	3,00	4,00

Durstlöscher

Pink-Grapefruit-Tonic		4,90
-----------------------	--	------

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Gerolsteiner medium	2,90	7,50
Gerolsteiner naturell	2,90	7,50

	<u>0,2 l</u>	
Bitter Lemon	3,00	
Tonic Water	3,00	
Ginger Ale		3,000

Hausgemachte

Wirtshaus Limonaden

	<u>0,5 l</u>	
Maracuja	6,00	
Rhabarber	6,00	
Zitrone-Ingwer	6,00	
Waldmeister	6,00	
Erdbeere-Kiwi	6,00	
grüner Apfel	6,00	

TIPP

Heissgetränke

Pott Kaffee		3,70
Café Crème		3,30
Kännchen Kaffee		4,50
Espresso		2,90
Doppelter Espresso		3,90
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		3,90
Latte Macchiato		3,90
Heiße Schokolade		3,90
Heiße Schokolade mit Sahne		4,50
Verschiedene Teesorten		3,30

Weine & Sekt

	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
Sektliebe trocken	4,90	25,00

	<u>0,2 l</u>	
Grauer Burgunder Pfalz	6,50	
Weißburgunder Mosel	6,90	
Rosé „Bloos“ Südafrika	6,90	
Spätburgunder Pfalz	6,90	

Aperol Sprizz (4 cl)		7,00
Weinschorle 0,2 l Wein		6,50

Longdrinks 4 cl

O49 Gin Tonic		7,90
Monkey 47 TH Tonic		11,00
Absolut Lemon		7,90
Havana 3 Jahre Cola		7,90

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>	23
QBA trocken, Bernkastel-Kues <i>SOLITÄR ist durch eine Selektion ausgesuchter Rieslingweine entstanden, die an der Mosel gewachsen sind</i>	
<u>„Chefins Liebling!“</u>	
<u>2020er Gewürztraminer</u>	22
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!	
<u>2021er Grauer Burgunder, Bauer</u>	23
QBA, trocken, Mülheim a.d.M. <i>Feinfruchtiger und nussiger Geschmack, milde Säure</i>	
<u>2020er Weißer Burgunder, Bauer</u>	23
QBA, trocken, Mülheim a.d.M. <i>Feinduftende Burgundernote. Vollmundig cremig und saftig im Geschmack</i>	
<u>2012er „Wehlener Sonnenuhr“ Alte Reebe Riesling</u>	39
Großes Gewächs, S.A. Prüm, Bernkastel-Kues Fazettenreiches Farbenspiel, großartiger Duft nach vollreifen Rieslingtrauben, Kraftvoll in der Struktur, mineralisch mit guter Balance	

Rosé

<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

2019er Ursprung Markus Schneider

32

Qualitätswein, trocken, Pfalz

Ausladender Duft nach dunklen, reifen Beeren

2019er „Us de la meng“ Meyer-Näkel

30

QBA, trocken, Ahr

Diesen fruchtig-würzigen Rotwein mit runden Tanninen dominieren in der Nase als auch am Gaumen