

# Wirtshaus zur heimlichen Liebe

## Spargelkarte

Spargel-Sauerampfer Crème Suppe  
Schnittlauchcrème | gebeizter Lachs  
8

250 g deutscher Spargel  
Hausgemachte Bernaise | Petersilienkartoffeln  
22

Wahlweise:

Schnitzel Wiener Art  
+6  
Gebratenem Lachs  
+10

Tagliatelle  
Spargelragout à la Crème  
23

Vanille Panna Cotta  
Passionsfrucht | Braune Butter Sorbet  
9



## Flammlachs Donnerstag!

Unseren Flammlachs,  
bekannt aus Funk & Fernsehen gibt es ab sofort  
ganzjährig!

Jeden Donnerstag in der Zeit von 18 – 21 Uhr!

Flammlachs | buntes Gemüse | Kartoffelgratin  
25 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen legt Ihnen unser Service gerne aus.  
Trinkgelder gehen zu 100 % an Service & Küche!



# 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

## Frühjahr 2024

### Vorneweg

Brot von Bäcker Gaues Schnittlauchcrème   Safran Aioli	8
Röstitaler mit Lachs Salat   Sour Crème	11
gebratener Ziegenkäse geröstete Brioche   Tomate   Rucola   Pesto	11

### Suppenkessel

Rinderbrühe Frittaten   Wurzelgemüse	8
---	---

### Gartensalate

„Der Naturelle“ Bunte Blattsalate   Paprika Tomate   Gurke   Radieschen   Körner	11
„Der Beflügelte“ großer gemischter Salat   Hähnchen	19
„Ziegenpeter“ großer gemischter Salat   Ziegenkäse	19
„Arielle“ großer gemischter Salat   Fisch-	21
Beilagensalat	5

### Wählen Sie Ihr Dressing

- Balsamico Vinaigrette
- Joghurt

### Flammkuchen

Traditionell Schmand   Speck   Zwiebeln	15
 Vegetarisch Schmand   Cherry Tomaten   Spinatsalat	17

# Wirtshaus zur heimlichen Liebe

## Schnitzel

Schnitzel Wiener Art 20  
vom Schwein | Preiselbeeren

Waldmann 21  
vom Schwein | Pilzrahmsauce

Heimliche Liebe 23  
vom Schwein | Hollandaise | Röstzwiebeln

Zu allen Schnitzeln reichen wir Wirtshauschips & Salat

## Mittendrinn

Omis Rinderroulade 25  
Hausfrauen Art  
Rotkohl | Kartoffelklöße

Irisches Rumpsteak 30  
250 g | buntes Gemüse | Kartoffelgratin  
Jus | Sauce Bernaise

Rotbarschfilet Kräuterkruste 25  
Kräuterkruste | Möhren | Kartoffeln in Schale  
Safransauce

Currywurst vom Ruhrtaler Landschwein 13  
Wirtshauschips | Salat

Wirtshauschips 8  
Rotweiß | Schnittlauchcrème | Safran Aioli

## Vegetarisch & Vegan



Arabische Tabouleh 18  
Tomate | Gurke | Petersilie  
Falafel | Minzjoghurt

Spinatspätzle 18  
Röstzwiebeln | Salat

## Obendrauf

Schokotraum Bertha 9  
Mousse | hell | dunkel | Beeren | Crumbles

Zweierlei Frucht Sorbet 9  
Beeren