

Suberg's

Speisen
& Getränke

Suberg's

IM RUHRFESTSPIELHAUS
GASTRONOMIE ••• PARTYSERVICE

WWW.SUBERGS.DE

Exklusiv zu den Ruhrfestspielen nach den Lesungen

»Sonntags-Brunch« a

19,90 €*
a

Exklusiv für unsere Ruhrfestspielgäste bieten wir unser großes Brunchbuffet an. Genießen Sie den Sonntag im Ruhrfestspielhaus mit unserem großen Brunchbuffet.

* Preis inklusive Filterkaffee, soviel Sie mögen und einem Glas Recklinghäuser Sekt

Brunch

Suppen

»Die Odyssee« a,b,c,g,i 7,00 €

Hummercremesüppchen mit einer Garnele am Bambusspieß, verfeinert mit Armagnac Ysop

»Scotch and Soda« a,g 6,00 €

Bärlauch-Schaumsuppe mit Hähnchen-Graubrot-Spieß

Salate

»der Diener zweier Herren« a,c,h 14,00 €

Knackige Blattsalate, Baby-Spinat, Zwergtomaten, gebackene Schafskäsewürfel, Croutons & Parmesan-Chips, Waldbeeren-Vinaigrette, Bärlauch-Baguette

»Zeugnisse der Revolution« a,c,h,k 13,00 €

Knackige Wildkräuter Mischung mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen, Kürbiskernen, Kräutercroutons, Feta, Ei-Scheiben & Oliven, French-Dressing, Bärlauch-Baguette

»die lebenden Toten« a,h 5,50 €

Kleiner knackiger Wildkräuter Salat mit Kürbiskernen & Kräutercroutons

Starter

Klein aber Oho

»mein bitteres Land« b,c,d,g 12,00 €

Wild Gamba auf Hummer-Erdbeerensalat, Loup de Mer auf Ackerbohnen, Lachsmedaillon an Stielmus-Gemüse

»die Orestie« a,b,c,d,g,i 14,00 €

Kleine frische Reibepuffer belegt mit einer Lachsrose unter einer Crème Fraîche-Kaviar-Haube & Büsumer Krabben

»Don Giovanni« a,c,k 15,00 €

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Belugalinsen & sautierten Austernpilzen, Senf-Schaum

Vegetarisch

»Romeo & Julia« (Vorspeise) a,b,c,d,e,f,g,h,k,i,o 9,00 €

Nudeln am Spieß, dazu Asia Dip

- »Sweet & Sour« an Ananas-Chinakohl-Salat
- »Teriyaki« an Belugalinsen-Frühlingsalat
- »Pad Thai« an Thaisalat mit Weißkraut & Karotten

»die Schutzbefohlenen« a,c,f,g,i,k 14,00 €

Mini Knödelinos (Rote Bete, Kräuter, Classic) auf Käse-Thymian-Sauce, Beilagensalat

»Unterwerfung« a,c,h 14,00 €

Gefüllte Panzerotti auf einem Pesto mit frischem Basilikum & geschmorten Zwergtomaten

Kleine Speisenfolge angerichtet auf einer dreistöckigen Etagere

»Nathan der Weise« a,b,c,d,e,f,g,h,k 13,00 €

- Gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree & Gewürz Zwiebeln
- Wildfang-Gamba an Mango-Papaya-Confit
- Lachsrose auf Gurken-Radieschen-Salat
- Melonenkügelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico
- Bufala di Campana an Pesto Rosso
- Austernpilzragout mit Serrano und geschmolzener Cocktailltomate
- Chili-Mango-Mousse
- Mousse von Zartbitterschokolade
- Frische Erdbeeren mit gestoßenem Pfeffer

»Rocco und seine Brüder« a,b,c,d,e,g,h,k,o 13,00 €

- Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs
- Wildfang Gamba im Kartoffelmantel an Safran-Aioli-Curry
- Mozzarella-Spieß im Pesto Mantel
- Rote Bete Knödelino an Käse-Thymian-Sauce
- Wachtelbrüstchen mit Stielmus an Senfschaum
- Filetmedaillon mit einer Roquefort-Tomaten-Haube
- Chili-Mango-Mousse
- Mousse von Zartbitterschokolade
- Frische Erdbeeren mit gestoßenem Pfeffer

Hauptgerichte

»VIP« a,c,d,k,g,i

17,00 €

Scherlebecker Spargel (300 Gramm) mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, neue Kartoffelchen

• Serrano & Saftschinken

8,00 €

• Milch-Kalbschnitzel

11,00 €

• Heilbutt in einer Ei-Parmesanhülle

13,00 €

»Apokalypse« a,c,f,g,i

29,00 €

Argentinisches Rinderfilet (200 Gramm), an einem Austernpilzragout & Maisküchlein

»Brandung« a,c,d,g,k,i

24,00 €

Im Ei-Mantel gebratenes Heilbuttfilet, an Stielmus, Rahmgemüse & Basmatireis

»Das Blau in der Wand« a,c,g,k

28,00 €

Neuseeland Lammrücken unter einer Kräuterhaube, Schalotten-Rotwein-Reduktion, Speckböhnchen & Schupfnudeln

Hauptgerichte

Dessert

»am Rand« a,c,e,g,h 8,00 €

Süße Komposition im Glas

- Frische Erdbeeren mit feinem Minze-Mascarpone-Creme
- Warmer Schokoladen-Brownie
- Frischkäse-Quark mit Krokant

»Das Erdbeben in Chili« a,c,e,g,h 5,00 €

Quark-Crème mit Kirschen & Löffelbiscuit

Dessert

Allergene:

a; Gluten Getreide, b; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c; Eier und Eierzeugnisse, d; Fisch und Fischerzeugnisse, e; Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse f; Soja und Sojaerzeugnisse, g; Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) h; Nüsse, i; Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k; Senf und Senferzeugnisse, i; Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, m; Schwefeldioxid und Sulfite n; Lupine und Lupinenerzeugnisse, o; Weichtiere

Aperitif

Aperol Spritz 15 % Vol 0,20 l 7,00 €

Aperol, Prosecco Scavi & Ray, Soda

Scavi & Ray HUGO 6 % Vol 0,20 l 7,00 €

Ramazotti Aperitivo Rosato 15 % Vol 0,20 l 7,00 €

Aperitivo Rosato, Prosecco

HIBI 10,5 % Vol 0,20 l 7,00 €

Prosecco Scavi & Ray mit Hibiskus-Sirup & essbarer Hibiskus Blüte

Lillet Rosé Spritz 17 % Vol 0,20 l 7,00 €

Lillet, Prosecco Scavi & Ray, Monin Erdbeersirup, essbare Rosenblätter

Überraschungs Aperitif 0,10 l 4,50 €

Weißwein

2015-Johannes L 12,5 % Vol 0,20 l 6,00 €

Lergenmüller, Pfalz, Riesling trocken Flasche 0,75 l 21,00 €

2014-Grauer Burgunder 12,5 % Vol 0,20 l 6,00 €

Lergenmüller, Pfalz, trocken Flasche 0,75 l 21,00 €

2014-Pinot Grigio

delle Veneto 11,5 % Vol 0,20 l 6,00 €

Italien, Abruzzen, trocken Flasche 0,75 l 21,00 €

2014-Chardonnay

Jean Balmont 11,5 % Vol 0,20 l 6,00 €

Italien, Abruzzen, trocken Flasche 0,75 l 21,00 €

Unser Tipp:

2014-Palazzo Antinori

bianco 12 % Vol Flasche 0,75 l 31,50 €

Umbria, Toscana, trocken
Ein feinfruchtiger Weißwein mit verführerischen Duft nach Mandelblüten, Zitrusfrüchten & Wiesenblumen. Am Gaumen setzt sich der köstliche Eindruck harmonisch fort.

Getränke

Roséwein

2014-Saigner Rosé 12 % Vol

Lergenmüller, Pfalz, trocken

0,20 l 6,00 €

Flasche 0,75 l 21,00 €

2014-Jardin Herrenhaus 11,5 % Vol

Lergenmüller, Pfalz, Dornfelder/Merlot,
Rosé halbtrocken

0,20 l 6,00 €

Flasche 0,75 l 21,00 €

Rotwein

2013-Merlot 13 % Vol

Lergenmüller, Pfalz, trocken

0,20 l 6,00 €

Flasche 0,75 l 21,00 €

2014-Montepulciano d'Abruzzo 13 % Vol

Italien, Abruzzen, trocken

0,20 l 6,00 €

Flasche 0,75 l 21,00 €

2013-Quota 29 Primitivo 14 % Vol

Italien, Apulien, trocken

0,20 l 7,50 €

Flasche 0,75 l 26,00 €

Unser Tipp:

2010-Palazzo Antinori rosso 13,5 % Vol

Umbria, Toscana, trocken

Flasche 0,75 l 48,00 €

Dieser Rotwein ist eine ausgeprägte Persönlichkeit mit kräftigen Aromen: Kirschlikör, Johannisbeere, Feige und Orient Tabak und der dezente Duft von Eichholzfässern sind schon in der Nase sehr verführerisch. Am Gaumen ist der Rosso harmonisch, elegant und dabei gut konzentriert. Jeder Schluck beinhaltet ein Schluck der Toskana.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Prosecco, Sekt & Champagner Biere

Prosecco Scavi & Ray 10,5 % Vol	0,15 l	5,50 €	Warsteiner vom Fass a	0,20 l	2,00 €
	Flasche 0,75 l	22,50 €		0,33 l	3,00 €
Recklinghäuser Sekt 11,5 % Vol	0,15 l	5,00 €	Warsteiner alkoholfrei a	0,33 l	3,00 €
	Flasche 0,75 l	21,50 €	Frankenheim Alt a,11	0,33 l	3,00 €
Recklinghäuser Sekt Rosé 11,5 % Vol	0,15 l	5,50 €	Frankenheim Blue a,11	0,33 l	3,00 €
	Flasche 0,75 l	22,50 €	Vitamalz a	0,33 l	2,80 €
Champagner			Maisel's Weisse Weizenbier a	0,50 l	4,80 €
Möet & Chandon 12 % Vol	Piccolo 0,20 l	26,00 €	Maisel's Weisse Weizenbier alkoholfrei a	0,50 l	4,80 €
	Flasche 0,75 l	85,00 €			

Alle Prosecco, Sekt und Champagner enthalten Sulfite.

Softdrinks

Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	2,90 €	Möller	0,20 l	2,90 €
	Flasche 0,75 l	7,00 €	Apfel oder Orangensaft		
			100% reine Frucht		
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,90 €			
	Flasche 0,75 l	7,00 €	Möller Schorlen	0,30 l	3,80 €
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25 l	2,90 €	Maracuja, Kirsch oder Rhabarber		
Gerolsteiner Orangenlimonade	0,25 l	2,90 €	100% reine Frucht		
Gerolsteiner Zitronenlimonade	0,25 l	2,90 €	Bionade	0,33 l	4,00 €
Coca Cola 1, 3, 9	0,20 l	2,90 €	Holunder oder Ingwer Orange		
Coca Cola light 1, 3, 9, 12	0,20 l	2,90 €			
Goldberg Bitter Lemon 3, 10	0,20 l	2,90 €			
Goldberg Ginger Ale 3, 10	0,20 l	2,90 €			
Goldberg Tonic 3, 10	0,20 l	2,90 €			

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Nitratpökelsalz, 15. Taurin, 16. Tartrazin

Spirituosen

Longdrink = 2 x Spirituose + Softdrink

Aquavit

Linie 41,5 % Vol	2 cl	2,80 €
Jubiläums Aalborg 42 % Vol	2 cl	2,80 €
Malteser 40 % Vol	2 cl	2,80 €

Liköre

Amaretto 28 % Vol	2 cl	2,80 €
43 cuarata y tres 38 % Vol	2 cl	3,00 €
Baileys Irish Cream 17 % Vol	4 cl	3,80 €
Zickengold Granatapfel Likör 15 % Vol	2 cl	3,00 €

Kornbrennerei Dörlemann

Anisetti Anislikör 38 % Vol	2 cl	3,00 €
Flammender Orangenlikör 45 % Vol	2 cl	3,00 €
Schokoladen Praline 35 % Vol	2 cl	3,00 €
Calvados 40 % Vol	2 cl	3,50 €

Obstbrände

Schladerer 42 % Vol	2 cl	4,00 €
(Himbeere, Mirabelle, Williams)		

Korn

Kornbrennerei		
Dörlemann Korn 32 % Vol	2 cl	2,00 €

Vermouth / Bitters

Campari 25 % Vol	2 cl	2,50 €
Martini 14,4 % Vol	5 cl	4,20 €
(bianco, dry, rosato)		
Jägermeister 35 % Vol	2 cl	2,50 €
Averna 29 % Vol	4 cl	3,80 €
Ramazotti 30 % Vol	4 cl	3,80 €
Fernet Branca / Fernet Menta 39 % Vol	2 cl	2,80 €
Sandemann Sherry 15 % Vol	5 cl	4,80 €
(dry, medium, cream)		

Brandy

Asbach Uralt 38% Vol

2 cl 3,50 €

Remy Martin V.S.O.P 40% Vol

2 cl 4,80 €

Grappa 40 % Vol

2 cl 3,00 €

di chardonnay / di Merlot

Whiskey

Jack Daniels 40 % Vol

4 cl 5,80 €

Ballantines 40 % Vol

4 cl 5,80 €

Jim Beam 40 % Vol

4 cl 5,80 €

Rum

Bacardi 37,5 % Vol

2 cl 3,20 €

Havana Club Gold 40 % Vol

2 cl 3,20 €

Gin

Bombay Sapphire 40 % Vol

2 cl 3,60 €

Hendrick's 40 % Vol

2 cl 4,00 €

Vodka

Three Sixty 37,5 % Vol

2 cl 3,50 €

Absolut 40 % Vol

2 cl 3,50 €



Kaffee / Schokolade

Kaffee crema 9	2,40 €
Kaffee crema entkoffeiniert	2,40 €
Milchkaffee 9,g	3,90 €
Cappuccino 9,g	2,90 €
Latte Macchiato 9,g	3,20 €
Espresso 9	2,50 €
Espresso doppio (doppelter Espresso) 9	3,80 €
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaumhaube) 9,g	2,80 €
Espresso Coretto (Espresso mit Grappa verfeinert) 9	3,50 €
Heiße Schokolade 8,g	2,50 €
Chococcino (Espresso mit Schokolade) 8,9,g	3,80 €
Iced Chococcino (Espresso mit Schokolade gekühlt) 8,9,c,e,g,h	3,80 €
Iced Chocolate 8,c,e,g,h	3,80 €
Iced Latte Macchiato 8,c,e,g,h	3,80 €

Bei den Iced Getränken ist jeweils eine Kugel Vanilleeis dabei 8,c,e,g,h

Kaffee / Schokolade

Flavour 1,4,8,11,a,e,h	je 0,80 €
Verfeinern Sie Ihren Kaffee	
oder Kakao:	
• Vanille	
• Haselnuss	
• Karamell	
• Weiße Schokolade	

Tee

Tee

Glas 2,20 €

Unsere Teeauswahl aus dem Hause Messmer:

- Darjeeling / Earl Grey / Klassik
- Pfefferminz
- Kamille
- Grüner Tee
- Roibusch Vanille
- Früchtetee
- Hagebutte

Frischer Pfefferminztee

Glas 3,00 €

Genießen Sie eine unvergessliche Feier im Ruhrfestspielhaus oder an Ihrem Lieblingsort. Wir richten Ihre Veranstaltung individuell und mit viel Liebe zum Detail aus.



Otto-Burmeister-Allee 1 | Tel.: 0 23 61 - 91 84 80
45657 Recklinghausen | Fax: 0 23 61 - 91 84 31
info@subergs.de | www.subergs.de

Suberg's
IM RUHRFESTSPIELHAUS
GASTRONOMIE ••• PARTYSERVICE



selbstgebraut & frischgezapft

Wir brauen selbst, kochen regional, bewirten mit Herz und viel Geselligkeit. Wir freuen uns auf Sie!



Suberg's bei Boente - Die Hausbrauerei
Augustinessenstr. 4 | Recklinghausen
T.: 0 23 61 • 90 44 99 0 | www.bei-boente.de



Neu Gast 03.08.2016 – 07.08.2016
DAS GOURMETFEST IN RECKLINGHAUSEN

Suberg's

IM RUHRFESTSPIELHAUS
GASTRONOMIE ••• PARTYSERVICE

OTTO-BURRMEISTER-ALLEE 1
45657 RECKLINGHAUSEN
INFO@SUBERGS.DE

TEL.: 0 23 61 • 91 84 80
FAX: 0 23 61 • 91 84 31
WWW.SUBERGS.DE

Suberg's