



# Speisen



Café-Restaurant SPEISESAAL  
Gastronomie in der Bundeskunsthalle

Das Reh ist nicht die Frau vom Hirsch.

# Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Café-Restaurant Speisesaal

Dieses Haus wurde von dem Wiener Architekten Gustav Peichl erbaut und zusammen mit dem Kunstmuseum Bonn (Architekt Axel Schultes, Berlin) 1992 eröffnet. Seit November 2011 betreiben wir nun auch dieses gastronomische Etablissement, nachdem wir uns seit 1992 bereits im Café im Kunstmuseum Bonn um die Gäste und Besucher der Museumsmeile Bonn kümmern.

Seit der Komplett-Renovierung 2013 strahlt das Restaurant in neuem Glanz der Kronleuchter und Reh und Hirsch haben hier ein Zuhause gefunden. Es stimmt: Das Reh ist nicht die Frau vom Hirsch. Aber: Bei uns begegnen sie sich hin und wieder.

Im Café-Restaurant SPEISESAAL möchten wir Ihnen zeigen, was die regionale Küche des Rheinlandes und der Eifel zu bieten hat. Wir legen Wert darauf zu wissen, mit welchen Lieferanten wir es zu tun haben, welche Produkte woher kommen, und in welcher Qualität sie uns erreichen. Wir wissen, wo die Hühner für unsere Bio-Eier scharren und gurren, nämlich im Bergischen Land, wir besuchen regelmäßig die weißen Edelziegen auf dem Vulkanhof in Gillenfeld in der Eifel, die die Milch für unseren Ziegenkäse produzieren, und den Äpfeln für unseren Apfelsaft können wir im Siebengebirge beim Wachsen und Reifen zuschauen. Zur Saison gibt es Felchen aus dem Laacher See. Und unser Honig kommt von der Melbtal-Imkerei der Universität Bonn. Vom Wiesengut der gleichen Universität beziehen wir unsere leckeren Belana-Kartoffeln. Es muß nicht extra betont werden, daß sowohl Bienen als auch Kartoffeln selbstverständlich über akademische Abschlüsse verfügen. Den Honig verkaufen wir Ihnen übrigens auch gerne zum Mitnehmen an unserer Café-Bar im Foyer.

Wir fühlen uns Slow Food sehr verbunden und greifen gerne auf die Produkte zurück, die dieser Verband für genußreiches Essen empfiehlt. 2015 wurden wir von SLOWFOOD in den Genußführer Deutschland aufgenommen. Dessen Devise heißt: Gut, sauber, fair. Dieses Motto ist unser Leitmotiv auf der Suche nach Produkten, die es nicht verdient haben unter die Räder der Normierungsvorschriften für Lebensmittel zu geraten und vergessen zu werden. So kamen wir z. B. auf die hessische Ahle Wurst, die den Weg zu uns gefunden hat, auch wenn sie von der Schäl Sick und nicht aus dem Rheinland stammt.

Ebenfalls 2015 erhielten wir vom VARTA-Restaurantführer eine schöne Anerkennung und wurden unter die gastronomischen TOP-Adressen in Deutschland aufgenommen.



Und unser Engagement für nachhaltiges & ressourcenschonendes Wirtschaften wurde mit der Zertifizierung durch Sustainable Bonn gewürdigt. Dies alles bildet den Rahmen für unser Engagement, Ihnen eine genußreiche Zeit in diesem Hause zu bereiten. Und das umfasst nicht nur das Restaurant SPEISESAAL. Wir betreiben im Foyer noch eine Café-Bar, wenn es denn mal sehr schnell gehen muß, bei schönem Wetter ein Café auf den Dachgarten der Bundskunsthalle. Wir umsorgen Sie bei Ausstellungseröffnungen, Firmenveranstaltungen und, wenn Sie möchten, auch Sie und Ihre Freunde mit festlichen Buffets und Abendessen für Ihre Feier – auch und gerade außerhalb unserer Öffnungszeiten. Sprechen Sie uns gerne jederzeit an.

Es bereitet uns Freude, Ihnen zu den internationalen Ausstellungen auf der Museumsmeile die passenden Speisen und Getränke auszusuchen und zu kombinieren. Das führt oft zu investigativer Forschungsarbeit bei der Jagd nach passenden Rezepten und zu erstaunlichen Ergebnissen bei den anschließenden Selbstversuchen.

Erst wenn wir denken, daß wir das passende, leckere Gericht zu einer Ausstellung gefunden haben, darf es auf die Speisekarte. Dazu gibt es dann die entsprechenden internationalen Getränke.

Schließlich hoffen wir natürlich, daß Ihnen der Genuß dieser Angebote ebensolche Freude bereitet wie uns das Zusammenstellen. Denn dazu machen wir das ja unter anderem.

So laden wir zu jeder großen Ausstellung im Hause passend zur Kunst zu einer kulinarischen Entdeckungsreise.  
Reisen Sie mit.

Herzlichst

Michael Klevenhaus sowie alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

# Frühstück

von morgens um 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr sonntags und an Feiertagen

- 101 **Müsli** mit Obst & Joghurt **4,80**
- 102 **Frühstück „Für mich alleine“**  
1 Glas Bio-Orangensaft, Croissant, Brötchen, Brot, Butter,  
Marmelade, Honig von den fleißigen Bienen der Universität Bonn,  
roher Landschinken, hessische Ahle Wurst, 1 gekochtes Bio-Ei,  
gereifter Ziegenkäse vom Vulkanhof **8.90**
- 103 **Frühstück „Pflanzenreich“** V  
1 Glas Bio-Orangensaft, Croissant, Brötchen, Brot, Butter,  
Marmelade, Bio-Honig von den fleißigen Bienen der  
Universität Bonn, 1 gekochtes Bio-Ei, Kräuterfrischkäse,  
Tomate, Mozzarella **8.50**
- 104 **Frühstück « Liberté, Egalité, Exalté »** V  
« Tout ce qui exalte la vie, accroît en même temps son absurdité. »  
Albert Camus  
1 Glas Bio-Orangensaft, 2 Croissants, Butter, Marmelade,  
Bio-Honig von den fleißigen Bienen der Universität Bonn,  
Kräuterfrischkäse, 1 Bio-Ei **8,50**
- 105 **Frühstück „Liebeserklärung“** V  
ein Frühstück zu zweit alleine am Wochenende  
2 Gläser Bio-Sekt von der Mosel, 2 Gläser Bio-Orangensaft,  
2 Croissants, Brötchen, Brot, Butter, Marmelade, Bio-Honig  
von den fleißigen Bienen der Universität Bonn, Kräuterfrischkäse,  
roher Landschinken, hessischen Ahle Wurst, 2 gekochte  
Bio-Eier, Räucherlachs, Tomate, Mozzarella **22,50**

## Zusätzliches zum Frühstück:

1 Bio-Ei	1,20
Marmelade oder Honig	1,00
Butter	1,00
Brotkorb	3,00
Aufschnitt oder Käse	2,50

## Vorspeisen

- 106 **Strammer Max classique**  
3 Bio-Spiegeleier auf Brot mit rohem Schinken & Salatbouquet **7,50**
- 107 **Strammer Max de Luxe**  
3 Bio-Spiegeleier auf Brot mit geräucherter Entenbrust & Salatbouquet **12,50**
- 201 **Rheinisch-Mediterraner Vorspeisenteller**  
z. B. marinierte Gemüse der Saison, Frikadellchen vom Piemonteser Bio-Rind aus der Eifel mit Estragon, Rote Beete mit Mozzarella, geräucherte Entenbrust, mariniertes Linsengemüse, hessischer Ahle Sommerwurst von der Schäl Sick oder auch mal was anderes – lassen Sie sich überraschen
- kleine Portion** **7,80**
- große Portion** zum Sattwerden **12,50**

## Suppen

- 301 **Rheinisch-Akademische Kartoffelsuppe**  
aus Bio-Kartoffeln vom Wiesengut der Universität Bonn und mit geräucherten Blutwurstscheiben. Die Kartoffeln verfügen alle über einen akademischen Abschluss. **5,80**
- 302 **Mullygatawny Soup**  
Indisch-englische Hühnersuppe mit Curry, Reis, Tamarinde und Kokosmilch. **6,50**  
Das Original aus Dinner for One – exklusiv bei Miss Sophie und uns

## Grünzeug

- 501 **Salat Meck, Meck, Meck**  
grüner Salat mit gebackenem Ziegenkäse im Speckmantel  
und Wildkräutervinaigrette **13,80**
- 502 **Kompromisslos Grün**  
grüner gemischter Salat ohne Gedöns mit hausgebeiztem Lachs,  
Bio-Ei und Grissini **13,80**
- 503 **Original Cesar Salat**  
Romana-Salat mit Maispouardenbrust, Croutons,  
Sardellenfilets und hausgemachter Mayonnaise-Sauce **14,50**
- 504 **Noch Meer Salat**  
gemischte Salat-Saison vom Markt mit 3 gebratenen Fischfilets  
und Grissini in Wildkräuter-Vinaigrette **13,80**
- 505 **Salat vom Schaf V**  
gebackener paniierter Schafskäse auf bunten Salaten  
mit mariniertem Gemüse **13,20**

## mit Fleisch

- 601 **Himmel un Erd – das rheinischste aller Gerichte**  
Kartoffelpüree von der Belana des Wiesengutes der Universität Bonn  
(Das Püree machen wir aus den Studienabbrechern), frische Mecken-  
heimer Äpfel und geschmorte Balsamico-Zwiebeln **13,90**
- 602 **Tafelspitz**  
in einer milden Meerrettich-Sauce, dazu Salzkartoffeln  
und Wurzelgemüse **14,50**
- 603 **Bio-Tagliatelle mit gebratener Hähnchenleber**  
Oliven und getrockneten Tomaten **12,50**

- 604 **Unsere Bundeskunsthallen-Burger**  
Alle Burger kommen mit frischem knackigen Salat und leckeren dicken Pommes-Frites auf den Teller
- 1. Der Eifel-Burger**  
Rinderhacksteak vom Piemonteser Bio-Rind aus der Eifel, Bacon, Käse und hausgemachte Mayonnaise-Sauce **13,80**
- 2. Der Hühner-Burger**  
mit frisch gebratener Maispoulardenbrust, Bacon, Käse und Honig-Mohn-Senf-Sahne-Sauce **13,80**
- 3. Der Wiener-Burger**  
kleines Kalbschnitzel mit Bacon, Käse und hausgemachte Mayonnaise-Sauce **13,80**
- 605 **Original Wiener Schnitzel**  
vom Eifler Kalb mit akademischen Salzkartoffeln und Gurkensalat als Hommage an den Architekten der Bundeskunsthalle, Gustav Peichl aus Wien **18,50**
- 606 **Maispoulardenbrust**  
mit frischem, bissfestem Gemüse der Saison, in Olivenöl geschwenkt, dazu akademischen Salzkartoffeln **15,50**

## mit Fisch

- 607 **Roulade vom Räucherlachs**  
mit Kräuterschmand, Forellenkaviar & Salatbouquet **11,80**
- 608 **3 gebratene Fischfilets der Saison**  
mit süß-saurem Gemüse von der Alb-Linse **13,90**
- 609 **Der Fischburger**  
kross gebratenes Fischfilet nach Marktangebot mit Tomate, Gurke und hausgemachter Mayonnaisesauce, mit frischem knackigen Salat und leckeren dicken Pommes-Frites **13,80**



## Mit Pflanzen

das heißt ganz ohne Fleisch – nix drin... ehrlich!

- 610 **Quiche du Jour**  
hausgemachte Gemüse-Quiche mit Salatbouquet **9,50**
- 611 **Bio-Tagliatelle**  
mit gebratenen braunen Champignons,  
getrockneten Tomaten & Parmesansauce **12,80**
- 612 **Gebackener Ziegenkäse**  
vom Vulkanhof im Töpfchen mit frischem, bissfestem  
Gemüse der Saison, Nüssen und Bio-Honig  
von den fleißigen Bienen der Universität Bonn **13,80**
- 613 **Vegetarischer Burger**  
kross gebratener Gemüsebratling mit Tomate, Gurke  
und hausgemachter Mayonnaisesauce, mit frischem  
knackigen Salat und leckeren dicken Pommes-Frites **13,50**
- 614 **Für Veganer: Bio-Hartweizen-Tagliatelle**  
ohne Ei mit geschmorten braunen Champignons  
und getrockneten Tomaten in Olivenöl geschwenkt **12,50**

## Süßes

- 701 **Kaiserschmarrn**  
mit roter Beerengrütze & Vanillesauce **6,80**
- 702 **Käse von Meck und Muh, von Ziege und Kuh**  
mit Honig-Mohn-Senf von der Monschauer  
Senfmühle und Baguette **7,50**

# Kuchen & Torten

## **Eine Auswahl frischer Torten und Kuchen**

der genialen Konditorei Café Breuer finden Sie in unserer Kuchenvitrine

# Eis

## **Für eisig-kühle Genüsse**

werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Eiskarte.

Informationen über allergene Stoffe zu jedem Gericht dieser Speisekarte halten wir an der Theke für Sie bereit.

V = Vegetarisches Gericht

## **Sie haben eine Art-Card oder Ellah-Card?**

Dann erhalten Sie bei uns 10 % Rabatt auf alles. (Außer Tiernahrung, und die führen wir aus naheliegenden Gründen nicht.)

WENN ... ja, wenn Sie uns das bitte, bitte vor Ihrer Bestellung mitteilen würden.

Danach ist alles in der Kasse eingebucht, jemand müsste stornieren, findet den Schlüssel auf die Schnelle nicht, alles verzögert sich, das Finanzamt fragt uns, warum wir so viele Stornos hätten – alles furchtbar.

Deshalb vielen Dank für Ihre Mithilfe!

## **Sie haben wenig Zeit, aber Hunger und Durst?**

Dann empfiehlt sich ein Besuch in unserer Café-Bar im Foyer. Hier bekommen Sie heiße und kalte Getränke sowie kleine Snacks und Kuchen in Selbstbedienung – auch zum Mitnehmen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Café-Restaurant!

