



WALDRESTAURANT

AM RENZENBRINK

# ZEITREISE

IN GOLDENE ZEITEN

# Speisekarte



*„Es sind die einfachen Dinge im Leben:  
ein guter Tisch, ein gutes Glas Wein  
und Menschen, mit denen man  
gerne Zeit verbringt.“*

# Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,  
mit jeder Jahreszeit verändert sich die Natur und mit ihr die Zutaten, die sie hervorbringt.

Deshalb kochen wir nicht gegen die Jahreszeiten, sondern mit ihnen.

Wir lieben frische Produkte, regionale Einflüsse und die Vielfalt, die jede Saison mit sich bringt. Was gerade wächst, geerntet wird und geschmacklich seinen Höhepunkt erreicht, findet seinen Weg auf unsere Teller.

Unsere neue Karte verbindet sommerliche Leichtigkeit mit kräftigen Aromen, regionale Zutaten mit mediterranen Einflüssen und Vertrautes mit neuen Ideen.

Diese Verbindung beschreiben wir mit unserer Philosophie  
„Eiche meets Olive“:

Die Eiche steht für unsere Heimat, Beständigkeit und ehrliches Handwerk. Die Olive für Lebensfreude, Genuss und die Leichtigkeit des Südens.

So entstehen Gerichte, die von der Jahreszeit inspiriert sind und gleichzeitig die Handschrift der Zeitreise tragen.

Nun nehmt euch Zeit für gutes Essen, besondere Getränke und die kleinen Augenblicke, die einen Abend unvergesslich machen.

Genießt eure Zeitreise in goldene Zeiten bei uns und wir kümmern uns um den Rest.

## Özden Alberts-Kara & Team



Vegetarisch

Vegan

Solltest du eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen benötigen, sprach uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer





# Eiche meets Olive

Jedes Haus hat seine Geschichte.  
Unsere beginnt mit zwei Symbolen.

Die Eiche steht für Beständigkeit, Heimat und norddeutsche Wurzeln. Sie erinnert an die Natur, die unser Haus umgibt, an ehrliches Handwerk und an die Ruhe, die diesen Ort seit Generationen prägt.

Die Olive bringt Leichtigkeit, Sonne und mediterrane Lebensfreude mit. Sie steht für Genuss, Gastfreundschaft und die Kunst, besondere Momente bewusst zu erleben.

Aus dieser Verbindung entstand unsere Philosophie:  
Eiche meets Olive.

Sie beschreibt nicht nur unsere Küche, sondern unsere gesamte Haltung. Wir lieben die Tiefe regionaler Traditionen ebenso wie die Leichtigkeit mediterraner Aromen. Wir schätzen klassische Handwerkskunst und gleichzeitig die Freiheit, Neues zu entdecken. Auf unseren Tellern treffen deshalb vertraute Zutaten auf kreative Ideen, norddeutsche Bodenständigkeit auf mediterrane Raffinesse und Heimat auf Fernweh.

Auch unser Team spiegelt diese Philosophie wider. Unterschiedliche Persönlichkeiten, Erfahrungen und Perspektiven verbinden sich zu etwas Gemeinsamen, eben wie die Eiche und die Olive.

Denn am Ende geht es nicht nur darum, nur gutes Essen zu servieren. Es geht darum, Menschen zusammenzubringen, Erinnerungen zu schaffen und Genuss erlebbar zu machen.

Eine Philosophie, die man schmecken, fühlen und erleben kann.





# Empfehlung der Bar

## **Exotischer Erdbeer-Basilikum Spritzer**

Erdbeer | Ananas | Basilikum | Prosecco

**8,50**

## **Exotischer Erdbeer-Basilikum Spritzer alkoholfrei**

Erdbeer | Ananas | Basilikum | Zitrus | Soda

**7,50**



# Überraschungsmenü

- ein kulinarisches Frühlingserwachen -

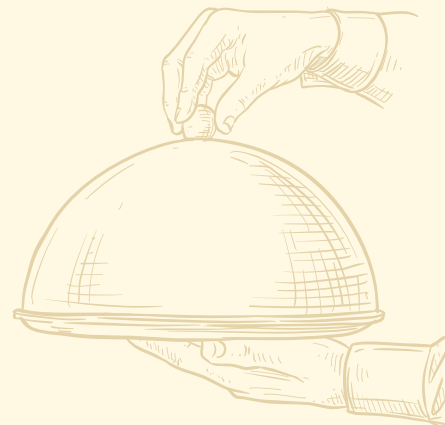


VORSPEISE  
wahlweise  
Fisch | Fleisch | vegetarisch

SUPPE  
nach Gemütslage

HAUPTGANG  
wahlweise  
Fisch | Fleisch | vegetarisch

DESSERT  
der süße Abschluss



**Wähle selbst und lass dich von der Freistil-Koch-Lust begeistern:**

**Vorspeisenvariation für Zwei**  
**30**

**3-Gang Menü**  
Vorspeise | Hauptgang | Dessert  
**58**

Suppe | Hauptgang | Dessert  
**52**

**4-Gang Menü**  
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert  
**64**

*Unser Überraschungsmenü wechselt regelmäßig.  
Für Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*



# [Zeit] für Vorspeisen



## **ZEITREISE BROTKORB**

Baguette | Brot | Thymianbutter | Tomatencreme | Oliven

**8**

## **SPECIAL CRUNCHY FRIES**

Trüffelmayonnaise | Limetten-Knoblauch-Dip | Mediterraner  
Tomatendip

**9**

## **KLEINE ANTIPASTI**

Verschiedenes Gemüse | Fenchelsalami | Schinken | Baguette

**15**

## **CARPACCIO VOM RIND**

Nüsse | Rauke | Trüffelmayonnaise

**18**

## **SOMMERKUSS & BUCHENFEUER**

Knacksalat | karamellisierter Pfirsich | Buchenrauch Schinken  
Burrata | Nüsse | Röstbrot

**18**

## **„M&M“ – MELONE & MUH**

Wassermelone | Hirtenkäse | Minze | Rauke  
Basilikum Emulsion | Kernderl

**17**



# Suppen [Zeit]



## **SONNENKUSS**

Kokos | Orange

**8**

+Rinderstreifen **8**

## **KÜHLE BRISE**

Jogurt | Gurke | kalt | knackig

**9**

# Wald & Weite

## **„PFEFFERLING IM RAHMGEWAND“**

Pfifferlinge | Kräuterrahm | Oliven-Serviettenknödel

Wildkräuter | Parmesan

**22**

## **„HANF | SAMEN“**

Gnocchi | Hanfsamen | mediterranes Gemüse | Feldsalat

**18**

## **„Pfifferling – Risotto – Eiche“**

Carnaroli | Pfifferlinge | Knacksalat | Parmesan | Knusper

**24**



# Genuss[Zeit]Schale



Knackiges grün trifft auf zeitlos gute Zutaten.  
Einfach mal zurück lehnen & Genuss[Zeit] löffeln....

## „LEICHTIGKEIT DES SEINS“



Junger Spinat | Balsamico Beluga Linsen | Avocado | Rote Bete  
Hummus | Nüsse | Beerenvinaigrette

**16**

## „EPOCHEN SCHALE“

Pflücksalat | Hähnchenbrust | Gurken – süß sauer  
Tomaten | Kräuter Schmand Dressing

**18**

## „ORIENT EXPRESS“



Knacksalate | Cous Cous mit Mandeln, Datteln & Minze | Grillkäse  
Granatapfel | Kichererbsen | Tahin-Limetten-Dressing

**22**

## „WASSER SPIEL“

Wildkräutersalat | Fischfilet = Tagesfang | Meeresspargel  
Spitzkohl-Limetten-Salat | Brotchips | Parmesan

**20**

+ gratinierte Ziegenkäsetaler **10**

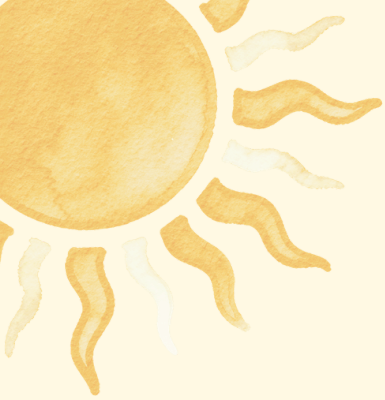
+ Rindfleischstreifen **9**

+ Garnelen im Pankocrunchmantel **11**

## BUNTER BEILAGENSALAT

**7**





# Fleisches[Zeit]



## „GOLDENE ZEITEN HUHN“

Supreme Maispoularde | Tomaten | Pfifferling Risotto | Rauke  
**26**

## SCHNITZEL ZEITREISE „WALDESLUST“

Paniertes Schweineschnitzel | Waldpilzrahm | Crunchy Fries |  
Gurkensalat  
**25**

## „REH SAUERBRATEN“

Tomaten | Oliven | karamelisierter Spitzkohl | Linguine  
**28**

## BLACK ANGUS SHORT RIB

Trüffeljus | buntes Sommergemüse | Kräuterdrillinge  
**33**

# Liebling der Chefin des Hauses

## WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderrücken | Rotweinsauce | Backzwiebeln  
Bratkartoffeln | bunter Knacksalat  
**34**

# Weinempfehlung

## 2024er Riesling Trittenheimer Apotheke feinherb

Weingut Boch | Mosel

0,2l **7**

0,75l **24**



# Meeres[Reise]



## FISCHFANTASIE

Variationen aus dem Wasser | Freistil - Kochlust

36

### Fischfang:

#### Butterfisch

Filet

28

#### Forelle Müllerin Art

im Ganzen

26

#### Zander

Filet

24

#### Lachs

Filet

26

Team Eiche oder Team Olive?  
Wähle selbst deine Beilagen zu deinem Fischfilet:

#### Garnitur Eiche

Fangfrisches Gemüse | Drillinge

#### Garnitur Olive

Mediterranes Gemüse | Olivenöl | Linguini





# Süße [Zeit]

## „Ziegen | Käse“

Ziegenfrischkäse Mousse | Schokoladenerde | Oliven |  
Buttermilch Chilli Eis

**12**

## Sommer | Himbeere

Canache weiße Schokolade | Himbeer Basilikum Eis  
Oliven -Zitronen-Bisquitt

**14**

## Zeit[Reise] Tee-Brûlée

**8**

# Empfehlungen der Bar

## Dolce Vita

Frangelico | Vanilleeis

**5,90**





# Zeit für eine Reise durch die Geschichte

Wo heute gelacht, gefeiert und genossen wird, begann die Geschichte der Zeitreise lange vor uns.

Der Renzenbrink war über Generationen hinweg ein Ort voller Leben. Hochzeiten, Familienfeste und Sommerabende schrieben hier Erinnerungen, die bis heute in Bramsche erzählt werden.

Viele Menschen verbinden mit diesem Ort ihre ganz persönlichen Geschichten aus vergangenen Zeiten.

Doch wie jede Geschichte erlebte auch dieser Ort stille Jahre. Die Türen blieben geschlossen, die Zeit zog weiter und manches schien in Vergessenheit zu geraten.

Im Jahr 2022 begann ein neues Kapitel. Mit viel Mut, Leidenschaft und einer klaren Vision wurde aus dem Renzenbrink die Zeitreise.

Nicht als Neubeginn ohne Vergangenheit, sondern als bewusste Verbindung von dem, was war, mit dem, was entstehen darf. Heute begegnen sich hier Geschichte und Gegenwart.

Zwischen alten Bäumen, dem See und den liebevoll gestalteten Räumen entstehen neue Erinnerungen.

Manche verbringen einen besonderen Abend bei uns, andere feiern die großen Meilensteine ihres Lebens.

Wieder andere finden einfach einen Ort zum Ankommen und Durchatmen.

Die Zeitreise versteht sich nicht nur als Restaurant oder Veranstaltungsort. Sie ist ein Platz für Begegnungen, Genuss und gemeinsame Momente, getragen von der Überzeugung, dass die schönsten Zeiten oft genau jetzt entstehen.

