

Menuevorschläge

Die mit (*) gekennzeichneten Speisen sind nur
als einheitliches Menue für die ganze Gruppe möglich.

Mürrigerstr.17
02161 - 95 39 20
Frau Küffner

Bitte beachten →

Wir bieten Ihnen natürlich auch noch saisonale Spezialitäten an.
Fragen Sie nach unseren Sonder- / Saisonkarten.

wie z.B. Spargelgerichte, Wildgerichte, frische Matjes, Martinsgans,
Fischvariationen, Gambas, frische Seemuscheln, bayerische Schmankerln.

Vorspeisen

Nordischer Fischteller (kalt) (*)
verschiedene Fischspezialitäten (Lachs, Forelle, Crevetten)
mit Saucen an einem Salatbouquet, dazu Brot und Butter
16,90 €
∞

Mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce
an Kartoffelrösti und Salatgarnitur
13,90 €
∞

kleine gemischte „Vorspeisen-Platte“ (*)
mit Lachs, Melone m. Parmaschinken, Forellenfilets, Antipasti,
Mini Wrap mit Ruccola-Schinken Füllung, Tomate-Mozzarella-Spieße,
dazu Brot, Butter & hausgemachte Dips
p. Pers. 11,90 €
∞

Tomaten – Mozzarella auf Ruccola-Bett
mit Crema di Balsamico
7,50 €
∞

Gebeizter Lachs mit Lauchsalat (*)
auf Pumpernickel, dazu Honig-Senf-Sauce
12,90 €
∞

*Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
& Salatbouquet (*)*

8,90 €

œ

Rapunzelsalat mit Himbeer - Dressing und ()
angeschwitzten Champignons mit
Knoblauchcroutons und Cherrytomaten*

9,90 €

œ

*Bruschetta,
geröstetes Ciabattabrot, belegt mit Tomatenwürfeln, Knoblauch,
Kräutern & frischem Parmesankäse*

6,90 €

œ

Rindercarpaccio ()
mit Senfsauce, frischem Parmesan
und Blattsalate*

13,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage

4,90 €

Kartoffelcremesuppe ()
mit Speckwürfeln & Croutons*

4,90 €

Consommé mit Pfannkuchenstreifen & Sherry ()*

5,90 €

Broccolicremesuppe ()
mit Frühlauch*

4,90 €

Lauchcremesuppe

4,90 €

Tomatencremesuppe ()*

4,90 €

Zwischengang

*„Hugo-Sorbet“
aufgefüllt mit Sekt
6,90 € (*)*

œ

*Waldbeersorbet
aufgefüllt mit Sekt
6,90 € (*)*

œ

*Zitronensorbet
aufgefüllt mit Sekt
6,90 € (*)*

Hauptgänge

*Schweinefilet „Nürnberg“
Schweine-Medaillons auf Pfeffersauce
mit Speckstreifen
18,90 €*

œ

*Schweinefilet „Bellevue“
mit frischen Champignons in einer
Whiskey-Sahnesauce, verfeinert mit
Kräutern der Provence
18,90 €*

œ

Sauerbraten „Rheinische Art“ ()
mit Kartoffelklößen & Rotkohl
19,90 €*

œ

Schweinebraten ()
auf einer Champignon – Specksauce
16,90 €*

*Rumpsteak „Argentinisch“ mit Tomaten, Speck
Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Schinkenstreifen
auf einer hellen Pfefferrahmsauce
24,90 €*



*„Pfeffer-Rumpsteak“
Rumpsteak auf einer Pfefferrahmsauce,
dazu eine Grilltomate
24,90 €*



*Steakteller „Loers“
je ein kleines Schweinefilet, ein Rumpsteak
und ein Putenbrustfilet mit gefüllten Zucchinischiffchen an Rahmsauce,
dazu Pfeffersoße und Kräuterbutter
24,90 €*



*Putenbruströllchen, gefüllt mit Blattspinat
auf Frischkäse-Chardonnay-Sauce
16,90 €*



*Putenbrustfilet „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken, auf Sauce Hollandaise
15,90 €*



*Zanderfilet, gebraten in Zitronenbutter,
auf Rahmspinat, dazu Butterkartoffeln
19,90 €*



*Schweinefilet „Provencal“
mit Kräuterkruste, auf Tymiansauce
18,90 €*

*Saltimbocca von der Putenbrust,
gefüllt mit Schinken und Salbei, auf Rosmarinsauce
17,90 €*



*Rindermedaillons im Speckmantel,
auf Gorgonzola Sauce
24,90 €*



*Gedünstetes Fisch-Involtini
aus Zander und Räucherlachs
auf einer Rieslingsauce
20,90 €*



*Zanderfilet „Dijon“
in Zitronenbutter gebraten,
auf Senfrahmsauce
19,90 €*



*Gegrillter Lachs
auf Rahmlauch
19,90 €*



*Buntbarsch „a la Milanese“
Filet vom Buntbarsch gebraten in Eihülle & Parmesan
17,90 €*

Gerne servieren wir Ihnen alternativ zum Tellergericht auch folgende Speisen auf Platten, welche auf dem Tisch eindeckt werden. Die Gäste können sich dann nach Belieben bedienen.

Fleischplatte

*Schweinefilet, Rumpsteak & Putensteak,
garniert mit frischen Champignons, dazu
verschiedene Saucen & Kräuterbutter*

24,90 €

œ

Fischplatte

*Auswahl an verschiedenen frisch zubereiteten Fischfilets,
garniert mit Crevetten, dazu verschiedene Saucen &
zerlassene Butter*

24,90 €

oder nach Wunsch eine Kombination aus beiden Platten

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen

ein Salat vom Buffet und Gemüseplatten

sowie

---- wahlweise 3 Beilagen --

*Kroketten, Kartoffelgratin, Röstitaler, Wedges, Schupfnudeln
Pommes Frites, Rosmarinkartöffelchen, Reis, Spätzle*

Dessert (*)

*Mousse au chocolat
auf einem Soßenspiegel mit Vanilleeis und Sahne*

7,90 €



*Mascarpone-Creme überzogen mit Erdbeerpüree
garniert mit Amarettini*

6,90 €



Dessertvariation

*Mousse au chocolat , Mascarpone-Creme,
Krokanteis & Obstsalat auf Beerenspiegel*

10,90 €



Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne

7,50 €



Giotto-Creme im Glas

6,90 €



Obstsalat mit Maraschino, Vanilleeis und Sahne

7,90 €



*Hausgemacher Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne*

6,90 €

Pistazien-Parfait

8,50 €

Tiramisu im Glas serviert

6,90 €

***Oder wählen Sie aus unserer aktuellen Dessertkarte
(ändert sich je nach Jahreszeit)***

Weitere Informationen zu Ihrer Veranstaltung

***Liebe Gäste, in unserem Hause gelten
für Gruppen / geschlossene Gesellschaften
folgende Öffnungszeiten (den Beginn legen Sie fest) :***

Restaurant / Wintergarten

**Montag - Donnerstag bis ca. 00.00 Uhr
Freitag & Samstag bis ca. 01.00 Uhr
Sonntag bis ca. 23.00 Uhr**

(Andere Zeiten nach Absprache problemlos möglich)

Festsaal

bis ca. 03.00 Uhr

Biergarten

**Fr. & Sam. ca. 23.00 h
Wochentag & Sonntag ca. 22.00 h**

Musik im Festsaal

Wir bitten Sie um Verständnis, daß wir einige Worte zum
„heiklen Thema“ Musik sagen müssen.

Unserer Räumlichkeiten bieten sich an für:
Discjockeys, Alleinunterhalter & 2-3 Mann Kapellen.

Größere Musikgruppen bitte unbedingt bei uns im Vorfeld anmelden !!

*Rockkonzertartige oder ähnliche Darbietungen sind leider bedingt durch unsere
Lärmschutzauflagen nicht möglich.*

*Es sollte insbesondere nach 23 Uhr nicht mit der Lautstärke übertrieben werden.
Im Zweifelsfall muß die Band die Lautstärke gemäß den Weisungen unseres
Veranstaltungsleiters einstellen.*

***Während die Musik spielt müssen ab ca. 22.30 Uhr
alle Fenster und Türen geschlossen bleiben.***

Die Spieldauer der Musik ist auf ca. 02.30 h begrenzt

Kaffee & Kuchen

7,90 € Kaffeegedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen
10,50 € Kaffee und 1 Stück Kuchen
12,50 € Kaffee und 1,5 Stück Kuchen
15,50 € Kaffee und 2 Stück Kuchen

*Wir bieten ihnen gemischte Kuchenplatten (Obst & Sahne),
dazu Kaffee, Tee oder Kakao*

Getränke

Biere



Bitburger Pils	0,3 l	2,80 €
Bitburger Pils	0,5 l	4,50 €
Bolten Alt	0,3 l	2,80 €
Bolten Alt	0,5 l	4,50 €
Bitburger Drive (alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €



Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Krefelder	0,3 l	2,80 €
Krefelder	0,5 l	4,50 €
Altschuß	0,3 l	2,80 €
Altschuß	0,5 l	4,50 €



Radler	0,3 l	2,80 €
Radler	0,5 l	4,50 €
Pilsschuß	0,3 l	2,80 €
Pilsschuß	0,5 l	4,50 €
Malzbier	0,3 l	2,50 €

Erfrischungsgetränke

Gerolsteiner Wasser	0,25 l	2,80 €
Flasche Gerolsteiner	0,7 l	5,50 €



Coca-Cola	0,3 l	2,80 €
Coca-Cola, zero, light (koffeinhaltig)	0,33 l	3,00 €
Fanta (farbstoffhaltig)	0,3 l	2,80 €
Fanta, Cola, Sprite, Spezi	0,5 l	4,50 €
Sprite	0,3 l	2,80 €



Spezi (farbstoffhaltig, koffeinhaltig)	0,3 l	2,80 €
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,3 l	3,00 €
Apfelsaft	0,3 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,80 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,50 €
Weinschorle	0,2 l	4,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,50 €
Glas Tee	2,50 €
Grog	4,50 €
Irish Coffee	4,90 €

Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Stuffkamp</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Eisenbahner</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bessen Genever</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Zack Zack</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Feigling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Malteser-Kreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ramazotti / Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sherry medium/dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Campari - Orange,</i> <i>4cl Campari & 16cl Orangensaft</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Whiskey – Cola</i> <i>4 cl Whiskey & 16 cl Coca-Cola</i>		<i>5,50 €</i>