

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, wir erstellen Ihnen gerne Ihr
individuelles Angebot.

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
13,50 €



Mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce
an Kartoffelrösti und Salatgarnitur
12,90 €



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
9,90 €



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 (*)*

7,90 €

∞

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

8,50 €

∞

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

6,90 €

∞

Rindercarpaccio ()
mit Senfsauce, frischem Parmesan
und Blattsalate*

10,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage

4,90 €

Kartoffelcremesuppe ()
mit Speckwürfeln & Croutons*

4,90 €

Consommé mit Pfannkuchenstreifen & Sherry ()*

5,90 €

Broccolicremesuppe ()
mit Frühlauch*

4,90 €

Paprikarahmsüppchen ()*

4,90 €

Zucchini cremesuppe oder Tomaten cremesuppe

4,90 €

Zwischengang

*„Hugo-Sorbet“
aufgefüllt mit Sekt
5,50 € (*)*



*Waldbeersorbet
aufgefüllt mit Sekt
5,50 € (*)*



*Zitronensorbet
aufgefüllt mit Sekt
5,50 € (*)*

Hauptgänge

*Schweinefilet „Nürnberg“
Schweine-Medaillons auf Pfeffersauce
mit Speckstreifen
17,90 €*



*Schweinefilet „Bellevue“
mit frischen Champignons in einer
Cognac-Sahnesauce, verfeinert mit
Kräutern der Provence
17,90 €*



Sauerbraten „Rheinische Art“ ()
mit Kartoffelklößen & Rotkohl
17,50 €*



Schweinebraten ()
auf einer Champignon – Specksauce
13,50 €*

*Rumpsteak „Argentinisch“ mit Tomaten, Speck
Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Schinkenstreifen
auf einer hellen Pfefferrahmsauce
22,90 €*



*„Pfeffer-Rumpsteak“
Rumpsteak auf einer Pfefferrahmsauce,
dazu eine Grilltomate
22,90 €*



*Steakteller „Loers“
je ein kleines Schweinefilet, ein Rumpsteak
und ein Putenbrustfilet mit gefüllten Zucchinischiffchen an Rahmsauce,
dazu Pfeffersoße und Kräuterbutter
22,90 €*



*Putenbruströllchen, gefüllt mit Blattspinat
auf Frischkäse-Chardonnay-Sauce
14,90 €*



*Putenbrustfilet „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken, auf Sauce Hollandaise
14,50 €*



*Zanderfilet, gebraten in Zitronenbutter,
auf Rahmspinat, dazu Butterkartoffeln
17,90 €*



*Schweinefilet „Provencal“
mit Kräuterkruste, auf Tymiansauce
17,90 €*



*Saltimbocca von der Putenbrust,
gefüllt mit Schinken und Salbei, auf Rosmarinsauce
15,50 €*

*Rindermedaillons im Speckmantel,
auf Gorgonzola Sauce
22,90 €*



*Gedünstetes Fisch-Involtini
aus Zander und Räucherlachs
auf einer Rieslingsauce
18,50 €*



*Zanderfilet „Dijon“
in Zitronenbutter gebraten,
auf Senfrahmsauce
17,90 €*



*Gegrillter Lachs
auf Rahmlauch
19,50 €*



*Rotbarsch „a la Milanese“
Filet vom Rotbarsch gebraten in Eihülle & Parmesan
16,90 €*



*Spaghettis mit Parmesansauce, Ruccola, Trüffelöl,
& frischen Kräutern.
11,90 €*



*Schweinefilet „Pariser Art“
in Eihülle gebacken auf Rosmarinsauce
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
22,90 €*



Fischplatte

*Auswahl an verschiedenen frisch zubereiteten Fischfilets,
garniert mit Crevetten, dazu verschiedene Saucen &
zerlassene Butter
22,90 €*

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*
6,90 €
œ

*Mascarpone-Creme überzogen mit Erdbeerpüree
garniert mit Amarettini*
5,50 €
œ

*Dessertvariation
Mousse au chocolat , Mascarpone-Creme,
Krokanteis & Obstsalat auf Beerenspiegel*
9,50 €
œ

Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne
5,90 €
œ

Giotto-Creme im Glas
5,50 €
œ

Obstsalat mit Maraschino, Vanilleeis und Sahne
5,50 €
œ

*Hausgemacher Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne*
5,90 €

Pistazien-Parfait
6,90 €

Tiramisu im Glas serviert
6,80 €

***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

Selbst mitgebrachter Kuchen

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder liefern lassen.

***Wir berechnen Ihnen pro Gedeck 7,90 €
(für Geschirr, Service etc.) inkl. Kaffee, Tee oder Kakao***

Getränke

Biere



Bitburger Pils 0,3 l 2,70 €

Bitburger Pils 0,5 l 4,20 €

Bolten Alt 0,3 l 2,70 €

Bolten Alt 0,5 l 4,20 €

Bitburger Drive (alkoholfrei) 0,33 l 3,20 €



Franziskaner Hefeweizen 0,5 l 4,20 €

Krefelder 0,3 l 2,70 €

Krefelder 0,5 l 4,20 €

Altschuß 0,3 l 2,70 €

Altschuß 0,5 l 4,20 €

Radler 0,3 l 2,70 €



Radler 0,5 l 4,20 €

Pilsschuß 0,3 l 2,70 €

Pilsschuß 0,5 l 4,20 €

Malzbier 0,3 l 2,50 €

Malzbier 0,5 l 3,50 €

Erfrischungsgetränke



Gerolsteiner Wasser 0,25 l 2,70 €

Flasche Gerolsteiner 0,7 l 5,20 €

Coca-Cola 0,3 l 2,70 €

Coca-Cola, zero, light (koffeinhaltig) 0,33 l 2,90 €

Fanta (farbstoffhaltig) 0,3 l 2,70 €

Fanta (farbstoffhaltig) 0,5 l 4,20 €

Sprite 0,3 l 2,70 €



Sprite 0,5 l 4,20 €

Spezi (farbstoffhaltig, koffeinhaltig) 0,3 l 2,70 €

Spezi (farbstoffhaltig, koffeinhaltig) 0,5 l 4,20 €

Bitter Lemon (chininhaltig) 0,2 l 2,70 €

Orangensaft 0,3 l 2,90 €

Apfelsaft 0,3 l 2,90 €

Apfelsaftschorle 0,3 l 2,90 €

Apfelsaftschorle 0,5 l 4,20 €

Weinschorle 0,2 l 3,90 €

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>2,70 €</i>
<i>Malteser-Kreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Ramazotti / Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70 €</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, 4cl Campari & 16cl Orangensaft</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Whiskey – Cola 4 cl Whiskey & 16 cl Coca-Cola</i>		<i>5,50 €</i>