

## Aus dem Suppentopf – Soepen

- nach Art des Hauses -

1. Tomatencremesuppe <sup>4 7 9 a</sup> 7,90

**NL** Tomatensoep

4. Ungarische Gulaschsuppe <sup>4 a</sup> 8,90

**NL** Hongaarse Goulashsoep

## Kalte Vorspeisen – Koude voorgerechten

7. Bruschetta <sup>a</sup> 13,90

Kreation von Tomaten auf warmem Ciabatta, mit Knoblauch, roten Zwiebelchen und Balsamico

**NL** Warme sneedjes Ciabatta met tomaten, knoflook en rode uitjes

9. Carpaccio vom Rind <sup>a g</sup> 19,50

mit Wild-Krauter-Salat, Balsamico und frisch gehobeltem Parmesan dazu Toast

**NL** Rundercarpaccio met salade van wilde kruiden, balsamico, verse parmezaanse kaas met toastbrood

## Warne Vorspeisen – Warne voorgerechten

16. 6-Tiger-Garnelen im Knoblauch-Chilli-Öl (Scharf) 19,90

**NL** 6-Tiger-Garnalen in knoflook-olie-chilli (scherp)

17. Gebackener Camembert <sup>a g</sup> 13,90

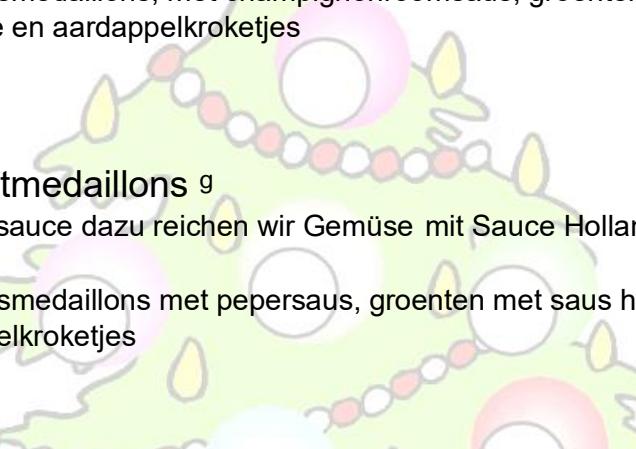
mit Ananas, Preiselbeeren, Frittierte Petersilie dazu Toast und Butter

**NL** Gebakken Camembert met ananas, veenbessen, gefrituurde petersilie met toastbrood en boter

**- NICHT ALS HAUPTGANG MÖGLICH -**

## Gerichte vom Schwein – Varkensvlees

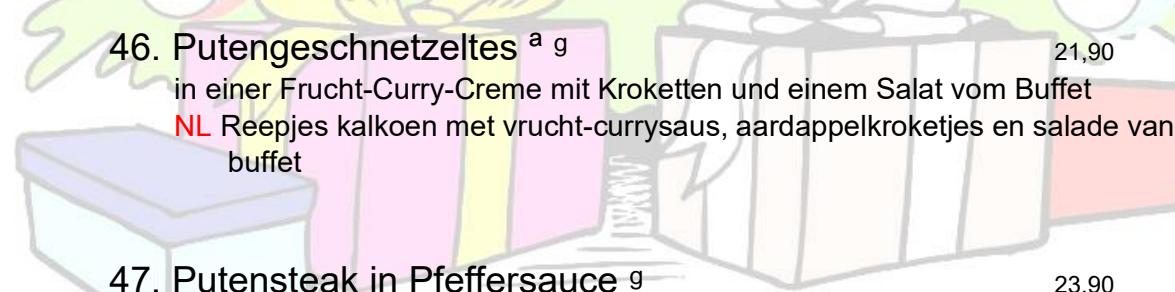
- 
40. Schweinefiletmedaillons <sup>g</sup> 24,90  
mit Champignonrahmsauce dazu reichen wir Gemüse mit Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Kroketten  
**NL** Varkenshaasmedaillons, met champignonroomsaus, groenten met saus hollandaise en aardappelkroketjes

- 
41. Schweinefiletmedaillons <sup>g</sup> 27,90  
mit Pfefferrahmsauce dazu reichen wir Gemüse mit Sauce Hollandaise<sup>2</sup> und Kroketten  
**NL** Varkenshaasmedaillons met pepersaus, groenten met saus hollandaise en aardappelkroketjes

## Vom Grill – Van de grill

- 
928. Mixed Grill <sup>g</sup> 31,90  
Schweine-, Puten-, Lammfleisch und Rumpsteak, dazu Gemüse mit Sauce Hollandaise<sup>2</sup> und Bratkartoffeln  
**NL** Mixed grill, varkensvlees, kalkoen, lamsvlees en lende-biefstuk, serveert met groenten, saus hollandaise<sup>2</sup> en gebakken aardappeltjes

## Geflügelgerichte – Kalkoen

- 
46. Putengeschnetzeltes <sup>a g</sup> 21,90  
in einer Frucht-Curry-Creme mit Kroketten und einem Salat vom Buffet  
**NL** Reepjes kalkoen met vrucht-currysaus, aardappelkroketjes en salade van het buffet

- 
47. Putensteak in Pfeffersauce <sup>g</sup> 23,90  
mit Kroketten und Gemüse mit Sauce Hollandaise<sup>2</sup>  
**NL** Kalkoensteak met pepersaus, aardappelkroketjes, groenten en saus hollandaise <sup>2</sup>

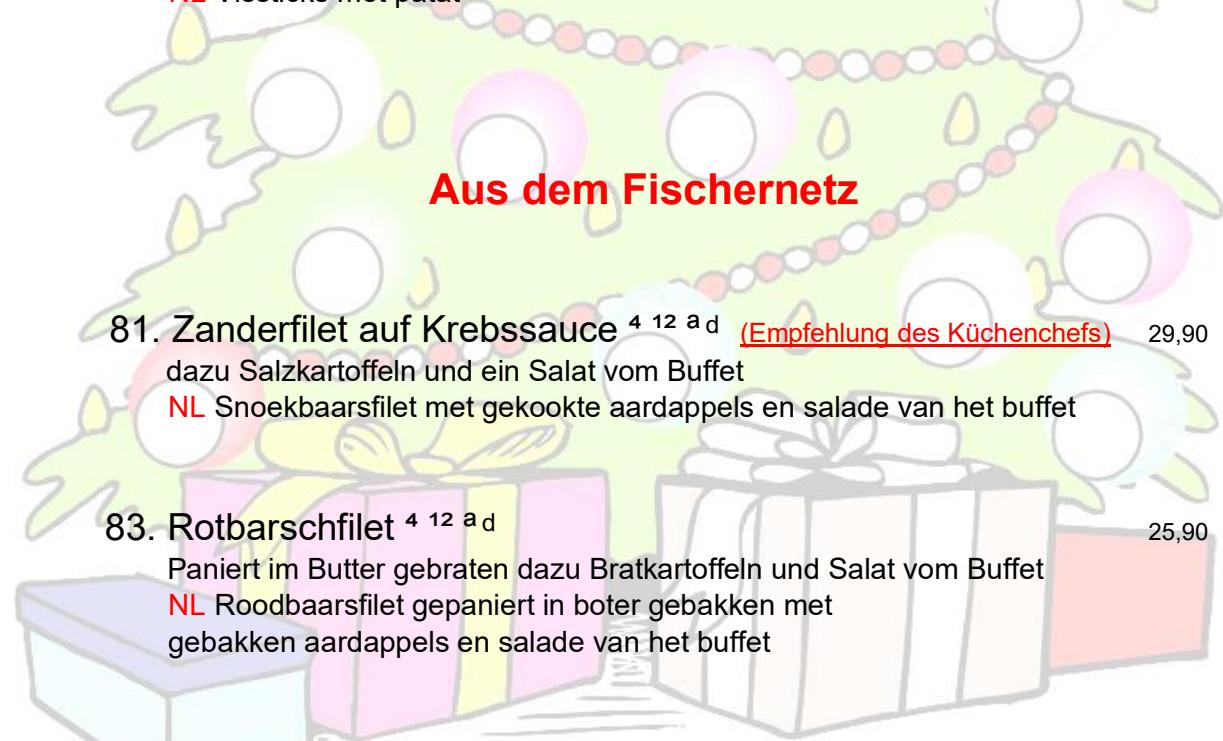
## Lammgerichte – Lamsvlees

- 
50. Lammsteak „Provinzialische Art“ <sup>a i</sup> 33,90  
mit Speckbohnen<sup>20</sup> und Bratkartoffeln  
**NL** Lammsteak met sperziebonen en gebakken aardappeltjes

## Kinderteller – Kindermenü

- 
51. Bratwurst mit Hausgemachter Currysauce<sup>1 3 7</sup> 14,90  
mit Pommes
55. „Pumuckel“ <sup>a</sup> 13,90  
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites  
**NL** Kleine gepaneerde schnitzel met patat
56. Flipper Teller<sup>d</sup> 14,90  
Fischstäbchen mit Pommes frites  
**NL** Visssticks met patat

## Aus dem Fischernetz

- 
81. Zanderfilet auf Krebssauce <sup>4 12 a d</sup> (Empfehlung des Küchenchefs) 29,90  
dazu Salzkartoffeln und ein Salat vom Buffet  
**NL** Snoekbaarsfilet met gekookte aardappels en salade van het buffet
83. Rotbarschfilet <sup>4 12 a d</sup> 25,90  
Paniert im Butter gebraten dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet  
**NL** Roodbaarsfilet gepaniert in boter gebakken met gebakken aardappels en salade van het buffet
84. Forelle „Müllerin“ <sup>4 12 a d</sup> 28,90  
dazu Bratkartoffeln und ein Salat vom Buffet  
**NL** Gebakken forel met gebakken aardappels en salade van het buffet

## Argentinische Steaks vom Grill Argentijnse steaks van de grill

70. Entrecote „Niederrhein“ <sup>a</sup> <sub>l</sub> (Empfehlung des Küchenchefs) 39,90

Entrecote belegt mit ausgelassenen Zwiebeln, Speck und Tomaten an Rotweinsauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

**NL** Entrecôte met uien, spek en tomaten verfijnt in een rodewijnsaus met gebakken aardappels en salade van het buffet

71. Zwiebelrostbraten <sup>a</sup> 35,90

Rumpsteak mit Pommes frites, Röstzwiebeln und Salat vom Buffet

**NL** Rumpsteak met patat, gefrituurde uien en salade van het buffet

72. Rumpsteak vom Grill <sup>g</sup> 35,50

mit Rotweinsauce und Bratkartoffeln, dazu Salat vom Buffet

**NL** Rumpsteak van de Grill met rodewijnjus, gebakken aardappels en salade van het buffet

73. Rinderfilet <sup>g</sup> 39,90

mit Pfefferrahmsauce<sup>4</sup> dazu Bratkartoffeln und Gemüse

**NL** Runderfilet met pepersaus, gebakken aardappels en groente

75. Rinderfilet „Schlemmerich“ <sup>g</sup> (Empfehlung des Küchenchefs) 44,90

mit Champignons, gebratene Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

**NL** Runderfilet met champignons, gebakken uien, gebakken aardappels en salade van het buffet

## Home-Made-Schnitzel

### 60. aus Schweinefleisch/varkensvlees

Schnitzel „Wiener Art“<sup>a</sup> 20,90

Schnitzel „Hawaii“<sup>a g</sup> 23,90

mit Ananas<sup>2</sup>, Hollandaise<sup>2</sup>, Käse<sup>1</sup> überbacken

**NL** met ananas, Hollandaise en gesmolten kaas

Schnitzel Champignonschnitzel<sup>a g</sup> 23,90

mit Champignonrahmsauce<sup>1</sup>

**NL** Schnitzel met champignonroomsaus

Schnitzel Zigeuner Art<sup>a</sup> 23,90

in einer mild-scharfen Sauce<sup>4</sup>

**NL** Schnitzel met milde-pikante saus

Schnitzel mit Frucht-Currysauce<sup>a g</sup> 23,90

**NL** Schnitzel met fruit-kerrie-saus

Schnitzel „Spinat“<sup>a g</sup> 24,90

belegt mit Spinat und Käse<sup>1</sup> überbacken

**NL** Schnitzel met spinazie en gesmolten kaas

Schnitzel „mit Pfefferrahmsauce“<sup>1 a g</sup> 23,90

**NL** Schnitzel met pepersaus

Cordon Bleu <sup>a g</sup> 27,90

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken<sup>1 2 3 8</sup> und Käse<sup>1</sup>

**NL** Gevulde schnitzel met ham en kaas

Schnitzel mit Jägersauce <sup>1 a G</sup> 26,90

**NL** met Jagerssaus

Dazu ein Salatteller vom Salatbuffet – nach eigener Wahl!

**NL** Salade van het buffet naar keuze.

....und eine Beilage nach Wahl – en een bijgerecht naar keuze:

- Pommes frites

**NL** Patat

- Kroketten

**NL** Aardappelkroketten

- Bratkartoffeln

**NL** Gebakken aardappels

## Beilagen und Saucen – Bijgerechten en sauzen

-	100. Pommes frites	6,90	110. Sauce Bearnaise <sup>c</sup>	4,90
	NL Patat			
101.	Kroketten	4,90	111. Champ.-Rahmsauce <sup>g</sup>	5,90
	NL Aardappelkroketjes		NL Champignonsaus	
102.	Folienkartoffel <sup>g</sup>	9,90	112. Pfefferrahmsauce <sup>g</sup>	5,90
	NL Gepofte aardappel		NL Peppersaus	
103.	Bratkartoffeln	6,90	113. Knoblauchsauce <sup>g</sup>	6,90
	NL Gebakken aardappels		NL Knoflooksaus	
104.	Gemüse	5,90	114. Kräutercreme mit Brot	8,90
	NL Groenten		NL Kruidenboter met brood	
105.	Speckbohnen	5,90	115. Sauce Hollandaise <sup>2c</sup>	5,50
	NL Sperziebonen met spek		116. Mayonnaise	0,90
106.	Champignons	8,90	117. Ketchup	0,90
108.	Karotten-Puree	6,90	107. Trüffel-Puree	8,90
	NL Wortel-puree		109. Erbsen-Puree	6,90
			NL Erwten-puree	

Bei jeden Hauptgang servieren wir Inkl.  
Gebratene Rosenkohl mit Muskatnuss und Speckwürfel  
dazu

Brechbohnen im Speckmantel

Wir Wünschen einen Guten Appetit  
und ein Frohes Fest  
IHR SCHLEMMERICH-TEAM

# Weihnachts-Karte

## Vorspeise

### Kürbis-Suppe<sup>4 7 9</sup>

*Croutons – Schnittlauch*  
9,90

### Pfifferling-Suppe<sup>4 7 9</sup>

*Frische Pfifferlinge – Schnittlauch*  
9,90

## Hauptspeise

### Winterlicher Hirschburger<sup>a G k 2 4 6</sup>

*Saftiges Hirschfleisch trifft auf milden Ziegenkäse, aromatische rote Bete und knusprigen Walnuss-Crunch. Abgerundet wird der saisonale Genuss von einer hausgemachten Jägersauce.*

25,90

### Sauerbraten-Gulasch mit Eierspätzle<sup>ac G 1 2</sup>

*Aromatisch geschmortes Rindfleisch nach Sauerbraten-Art, fein abgeschmeckt mit würzig-säuerlicher Sauce.*

*Dazu servieren wir Eierspätzle und aromatische rote Bete.*  
25,90

### Stroganoff<sup>c e G 1 2 3</sup>

*Zarte, angebratene Rindfleischstreifen mit cremige Sauce serviert mit Trüffelpüree, gebratene Pfifferlinge, Speckwürfel und Zwiebeln.*

25,90

### Schweinemedaillons mit Jägersauce<sup>a G 1 2 3</sup>

*Hausgemachte Jägersauce, 5 Rösti's, aromatische rote Bete*  
25,90

## Dessert

### Hausgemachte Herren-Creme<sup>c G 1 2 3 4</sup>

*Frische Früchte, Sahne dazu Spekulatius-Eis oder Zimt-Eis*  
9,90

### Heißer Apfelstrudel<sup>ac G 1 2 3 4 6</sup>

*Heiße Kirschen, Schokostreusel mix, Spekulatius Crumble dazu Zimt-Eis oder Spekulatius-Eis*  
8,90