

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Es liegt uns am Herzen Ihnen einen schönen Augenblick und eine kleine Auszeit vom stressigen Alltag zu schenken. Mit unseren bodenständigen und hausgemachten Gerichten möchten wir Sie heute verwöhnen. Wir achten dabei stets auf hohe Qualität und die fachgerechte Verarbeitung der Produkte. Unser Serviceteam steht Ihnen bei allen Belangen zur Seite und bedient sie gerne.

Viele Dank sagt das gesamte Team der Konditorei Hoyer



Aperetifs

Aperol Spritz

6,80 €

Gin Tonic

6,90 €

*Unser Service wird Ihnen eine Gin nach Ihren Wünschen
Empfehlen*

Kir Royal

5,80 €

Sekt mit Cassissirup

Cherry

5,40€

*Sprechen Sie unseren Service an, gerne geben wir Ihnen
weiter Aperitivempfehlungen*

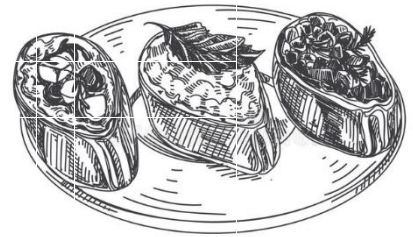
Suppen



- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | <i>Flädlesuppe mit klassischer Einlage</i> | 4,90 € |
| 2 | <i>Sahnemeerrettichsüppchen mit frischem Kren und knusprigen Bacon</i> | 5,20 € |
| 3 | <i>Tomatencremesüppchen mit Frischkäsehäubchen</i> | 5,20 |

Unsere Servicepersonal nennt Ihnen gerne unsere Suppenempfehlung

Vorspeisen



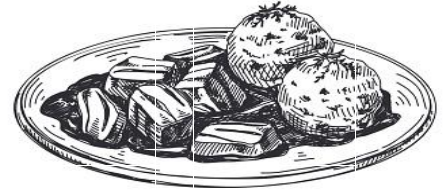
- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | <i>Gebäckene Emmentalerecken mit Wildpreiselbeerkonfitüre und frischen Baguette</i> | 8,60 € |
| 5 | <i>Gebratene Gambas mit hausgemachter Aioli und frischem Baguette</i> | 9,40 € |
| 6 | <i>Kleiner gemischter Salat vom Salatbuffet (Nur in Verbindung eines Hauptganges)</i> | 4,50 € |

Die Tagesempfehlung wir unser Servicepersonal Ihnen gerne nennen

Suppen, Vorspeisen und Desserts können nur in Verbindung eines Hauptganges gewählt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis

Hauptgänge

Deftige Küche :



- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Leberkas
<i>Hausgemachter Leberkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat vom Salatbuffet</i> | 16,90 € |
| 11 | Himmel und Erde und Meer?
<i>Gebatene Blutwurst mit Röstzwiebeln dazu Currygambas, Kartoffelsahnepuree und karamellisierte Apfelringe</i> | 17,80 € |
| 12 | Rouladen Duette
<i>Hausgemachte Rinder- und Putenroulade mit sautierten Kartoffeldrillingen und Rotkohl</i> | 19,50 € |
| 13 | Haxn
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut</i> | 17,20 € |
| 14 | Sauerbraten
<i>In Weißweinessig eingelegtes Bratenstück vom falschen Filet mit Kartoffelklößen und Apfelmus</i> | 19,20 € |
| 15 | Tafelspitz
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu in Butter sautierte Kartoffeldrillinge und Salat vom Salatbuffet</i> | 18,90 € |

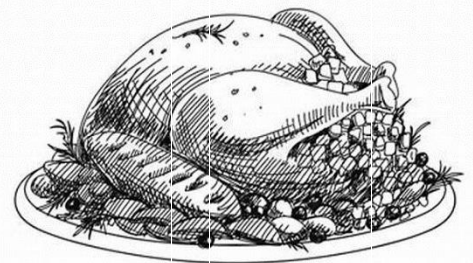
16 *Rinderbraten* 19,20€
*Saftig geschmortes Bratenstück vom Falschen Filet
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl*

17 *Schweinefilet* 19,80 €
*Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce,
dazu Kartoffelkroketten und Salat vom Salatbuffet*

18 *Original Käsespätzle* 15,80 €
*Spätzle mit original Schweizer Appenzeller verfeinert,
dazu Röstzwiebeln und Salat vom Salatbuffet*

19 *Rindergulasch* 17,90 €
*Hausgemachtes Rindergulasch mit Spätzle und
gemischtem Salat*

23 *Hausgemachter Spießbraten* 17,20 €
*Hausgemachter Spießbraten aus dem Schweinenacken
mit Bratkartoffeln und Rahmmöhrrchen*



Vom Geflügel:

24 *Hähnchen Rahmgeschnetzeltes* 17,80 €
*Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, dazu
hausgemachte Spätzle und Salat vom Salatbuffet*

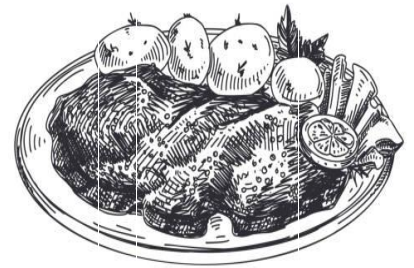
25 *Gegrillte Hähnchenbrust* 18,90 €
*Gegrillte Hähnchenbrust mit einer Paprikasauce, dazu
Kartoffelkroketten und Salat vom Salatbuffet*

26

Hähnchenbrust Überbacken

19,20 €

Gegrillte Hähnchenbrust belegt mit Ananasscheiben und gratiniert mit jungem Gouda, dazu Herzoginkartoffeln und Salat vom Salatbuffet

**Schnitzelvariationen:**

27

Original Wienerschnitzel

22,90 €

Frisch geklopftes Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken dazu Pommes Frites und Rahmerbsen

28

Jägerschnitzel

17,20 €

Schnitzel aus dem mageren Schweinerücken mit Pilzrahmsauce dazu Pommes Frites und gemischten Salat

29

Tiroler Schnitzel

17,50 €

Schnitzel aus dem mageren Schweinerücken mit Tomaten bedeckt und Gouda gratiniert, dazu Pommes Frites und Salat vom Salatbuffet

30

Zwiebelschnitzel

17,80 €

Schnitzel aus dem mageren Schweinerücken bedeckt mit Portweinschmorzwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat vom Salatbuffet

31

Schlemmerschnitzel

18,00 €

Schnitzel aus dem mageren Schweinerücken bedeckt mit Rahmchampignons und Spiegelei, dazu Pommes Frites und Buttergemüse

32

Cordon Bleu

18,50 €

Schnitzel gefüllt mit Kochschinken und jungen Gouda, dazu Kartoffelkroketten und in Butter geschwenktes Gemüse



Frischer Fisch

Unser tagesfrisches Fischangebot wird Ihnen unser Servicepersonal gerne empfehlen.



Frisch und gesund

Großer Salat

8,90 €

Sie können sich Ihren Salat an unserem Salatbuffet nach Belieben zusammenstellen

Dazu:

(Aufpreis)

kross gebratene Hähnchenbruststreifen

6,50 €

Curry Garnelen

7,50 €

Panierter Fetakäse

6,50 €

Kleine Fingerfood Auswahl mit Dip

6,50 €

Den Salat zu Ihrem Gericht können sie sich an unserem großzügigen Salatbuffet selbst zusammenstellen

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 1,50 € Aufpreis

Für unsere Kleinen Gäste

6,80 €

Alm Seppel

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und gemischten Salat

6,80 €

Geißen Peter

Hausgemachter Leberkäse dazu Kartoffelsahnepüree und gemischter Salat

6,50 €

Heidie

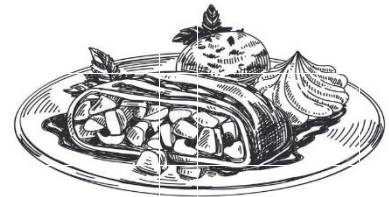
Käsespätzle mit gemischten Salat

6,50 €

Alm Ödie

Vier kleine Bratwürstchen mit Kartoffelkroketten und gemischten Salat

Dessert



- | | | |
|----|---|--------|
| 40 | <i>Kaiserschmarren mit Sahne, Apfelmus und Vanilleeis</i> | 8,20 € |
| 41 | <i>In Zimtzucker karamellisierte Schupfnudeln mit Apfelmus und hausgemachten Vanilleeis</i> | 8,20 € |
| 42 | <i>Hauchdünne Crêpes mit warmer Schokosauce und Vanilleeis</i> | 8,20 € |
| 43 | <i>Gemischte Eisvariation mit Sahne (beinhaltet 3 Kugeln)</i> | 6,50 € |

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser
Selters *Flasche 0,25l* 2,30 €

Mineralwasser
Selters *Flasche 0,75l* 6,50 €

Mineralwasser
Selters still *Flasche 0,25l* 2,30 €

Mineralwasser
Selters still *Flasche 0,75l* 6,50 €

Flasche 0,2 l 2,60 €

Coca Cola
Cola light
Fanta
Sprite
MezzoMix
Cola Zero
Schweppes
Bitterlemon
Ginger Ale

Apfelsaft *Glas 0,3 l* 2,40 €

Orangensaft *Glas 0,3 l* 2,40 €

Vio *Flasche 0,3 l* 3,20 €

Rhabarberschorle
Vio Cassisschorle



Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		2,40 €
<i>Pott Kaffee</i>		3,60 €
<i>Kännchen Kaffee</i>		3,80 €
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	2,70 €
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	2,30 €
<i>Tee versch. Sorten</i>	<i>Glas</i>	2,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>Tasse</i>	2,90 €
<i>Latte macchiato</i>	<i>Glas</i>	3,60 €
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	3,60 €
<i>Glühwein</i>	<i>Glas</i>	4,50 €
<i>Grog von Rum</i>	<i>Glas</i>	4,50 €



Biere

Veltins
Glas 0,3 l 2,50 €
Glas 0,5 l 4,20 €

Veltins Radler
Glas 0,3 l 2,50 €
Glas 0,5 l 4,20 €

Veltins alkoholfrei
Radler alkoholfrei
Flasche 0,33 l 2,60 €

BoltenAlt
Flasche 0,33 l 2,80 €

Grevensteiner
Landbier
Glas 0,3 l 2,60 €
Glas 0,5 l 4,40 €

Aktien Zwickel
Veltins
Glas 0,3 l 2,60 €
Glas 0,5 l 4,40 €

Maisel's Weisse
Hefeweizen
Flasche 0,5 l 4,40 €

Maisel's Weisse
Weizen
alkoholfrei
Flasche 0,5 l 4,40 €

Saisonal führen
wir diverse
Fassbiere fragen
sie unsern Service

Spirituosen

<i>Korn</i>	2,00 €
<i>Bessen Genever</i>	2,50 €
<i>Bommerlunder</i>	2,50 €
<i>Bismarck</i>	2,50 €
<i>Ouzo</i>	2,50 €
<i>Malteser</i>	2,50 €
<i>Eversbusch</i>	2,50 €
<i>Kirschwasser</i>	2,50 €
<i>Himbeergeist</i>	2,50 €
<i>Christbirne</i>	2,50 €
<i>Linie</i>	2,50 €
<i>Wodka</i>	2,50 €
<i>Ossenkämper</i>	2,50 €

An unserer Spirituosenbar finden sie ganz erlesene Tropfen wie exklusive Obstbrände und Spirituosen aus der Produktion der Märkischen Spezialitätenbrennerei aus Hagen , sowie edle Obstbrände aus der Qualitätsbrennerei Prinz aus Österreich und verschiedenste Whiskeys aus dem Hause Glenfiddich .Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne bei Ihrer Wahl und wird Ihnen die Vorzüge der einzelnen Spirituosen bei Bedarf erläutern.

(Preise variieren je nach Produkt)

Brände der Brennerei Prinz 3,80 € 2 cl
Verschiedene Whiskeys 4,50 € – 8,00 € 4 cl



Cafe Restaurant