



Ziegenbruchs

GASTRONOMIE

Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit

Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches

Kalt- und warmes Büffet

Vorspeisen

Ziegenkäse

*mit Honig karamellisiert, Cranberrys, Croutons an
Blattsalaten der Saison, Himbeerdressing*

11,50

Tranchen vom Räucherlachs

*mit Reibekuchen und Senf-Dillsauce,
Salatgarnitur*

11,50

Vorspeisenplatte für 2

*Variation von Antipasti, gratinierter Ziegenkäse
auf Rucola, Knuspergarnelen, Räucherlachs,
Tomate-Mozzarella, Serranoschinken,
Baguette & Dips*

27,00

Suppe

Rinderkraftbrühe „Royal“

5,00

Rote Bete Suppe mit milden Ziegenfrischkäse

6,50

Tomatencremesuppe mit Sherry verfeinert

5,50

Salate

Großer Salatteller

*mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Feldsalat, Mais, Kidney-Bohnen,
Paprika und Ei, Himbeerdressing*

9,90

Diverse Toppings zum Salat

Zarte Streifen von der Hähnchenbrust

15,50

Milder Ziegenkäse mit Honig verfeinert

16,00

Falafel (Vegan)

14,90

Streifen vom Rinderfilet

19,90

Beilagensalat

4,50



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit
Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches
Kalt- und warmes Büffet

Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

*Tortellini gefüllt mit Ricotta
in Tomatensauce mit Cherrytomaten, Rucola
und Parmesanspäne*
14,50

*Zanderfilet
im Speckmantel gebraten
auf Grillgemüse und Kartoffelgratin*
21,90

*Grünkohl mit frischer und geräucherter Kohlwurst
mit in Butter gebräunte Schwenkkartoffeln*
15,50

*Edelwildragout vom Hirschkalb
mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und
in Butter geschwenkte Spätzle*
20,50

*Ofenfrische Gänsekeule
an eigener Jus mit Bratapfel, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße*
20,90

*Hirschkalbsbraten von der Keule
in Preiselbeer-Jus, Speck-Rosenkohl und in
Butter gebräunte Schwenkkartoffeln*
21,90

*Halbe Bauerente
an Orangensauce-Pfeffersauce
Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln*
19,50



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

Rinderfilet

*vom argentinischen Rind 220g
mit Kräuterbutter, Prinzessböhnchen im Speck-
mantel und Süßkartoffel-Stampf mit Röstzwiebeln*
31,50

Westernpfanne

*Streifen vom Rinder- und Schweinefilet
mit Zwiebeln, Champignons und Kidneybohnen
in einer tomatisierten Westernsauce, Röstinchen*
21,90

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit
Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches
Kalt- und warmes Büffet

*Medaillons vom Schweinefilet
mit frischen Champignons in Rahm
Butterspätzle, Salate der Saison*
19,50

*Zarte Hähnchenbrust im Pfännchen
mit Grillgemüse und Sauce Hollandaise
überbacken, Kartoffelgratin*
16,90

*Schnitzel „Förster Liesel“
mit frischen Champignons in Sahnesauce
und Pommes frites, Salate der Saison*
16,90

*Schnitzel vom Schweinelachs
mit Röstzwiebeln, Speck-Rosenkohl und Süßkartoffelstampf*
16,90



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit
Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches
Kalt- und warmes Büffet

Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

Ofenfrische Flammkuchen

Champignon-Speck

mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Champignons u. Käse

10,50

Veggie

*mit Rahm, Tomaten, Paprika, Champignons,
Käse und Rucola*

11,50

Lachs-Ziegenkäse

mit Rahm, Lachs, Cranberrys und Ziegenkäse

14,50

Für unsere kleinen Gäste

Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott

6,50

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Pommes frites

8,50

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

7,50

Fischstäbchen mit Pommes frites

7,50

Desserts

Brownie - warmer Schokoladenkuchen

mit Vanillesauce und Toffee-Karamell-Eiscreme

7,50

Creme Brûlée mit Himbeersauce

6,50

Kaiserschmarrn

*auf Wunsch mit Rosinen oder ohne Rosinen
dazu Vanillesauce und Vanilleeis*

8,50

Gemischtes Eis mit Sahne

5,50