



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

*Carpaccio vom Rind
mit Knoblauch-Öl, Rucola und Parmesanspäne* 10,50

*Tranchen vom Räucherlachs
mit Reibekuchen und Senf-Dillsauce,
Salatgarnitur* 12,90

*Franz. Flugentenbrust „Barbarie“
an Sauce Cumberland und winterlichen Salaten
mit Himbeerdressing* 11,50

Suppe

Hühnerkraftbrühe „Royal“ 5,00

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

Garnelen 16,50

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

Spaghettini „a la Toskana“

mit Garnelen und Gemüse in

mit Mozzarella verfeinerter Tomatensauce

16,50

Vegetarisch

Spaghettini „a la Toskana“

mit Falafel und Gemüse in

mit Mozzarella verfeinerter Tomatensauce

16,50

Zanderfilet

in Butter gebraten

auf Grillgemüse und Kartoffelgratin

21,90

Ofenfrische Gänsebrust

an eigener Jus mit Apfelrotkohl

und Kartoffelklöße

20,90

Medaillons vom Hirschrücken

in Preiselbeer-Jus, Speck-Rosenkohl und in

Butter gebräunte Serviettenknödel

22,90

Halbe Bauernente

an Orangen-Pfeffersauce

Apfelrotkohl und Serviettenknödel

19,50



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

GASTRONOMIE

Rumpsteak

vom argentinischen Rind 220g

mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln

Grillgemüse und Kartoffelgratin

26,50

Zwiebelrostbraten

Geschmorte Rinderhuft vom argentinischen Rind

in Zwiebelsauce

Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

19,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit Zimt-Rosinen in einer Calvadossahnesauce

dazu Röstinchen und Salate der Saison

19,50

Schnitzel „Förster Liesel“

mit frischen Champignons in Sahnesauce

und Pommes frites, Salate der Saison

16,90

Herrenschnitzel

Schnitzel vom Schweinelachs mit geschmorten Zwiebeln

und Bratkartoffeln mit Speck

16,90

Hähnchenbrust im Knuspermantel

mit Ananas und Käse überbacken

dazu Preiselbeeren, Pommes frites

und Salate der Saison

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

*Thunfisch
mit Rahm, roten Zwiebeln und Käse* 12,50

*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

Hausgemachtes Baileys-Tiramisu 7,50

Creme Brûlée mit Himbeersauce 6,50

Gemischtes Eis mit Sahne 5,50