



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

## Vorspeisen / Kleinigkeiten / Suppe

*Gratinierter Honig-Ziegenfrischkäse  
an Blattsalaten der Saison, Himbeerdressing*  
12,90

*Garnelen im Knuspermantel  
mit Curry-Mango-Dip und Salatbouquet*  
9,50

*Tranchen vom Räucherlachs  
mit Röstitaler, Senf-Dill-Dip und Salatbouquet*  
13,50

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

*Vorspeisenplatte für 2 Personen*  
*Räucherlachs • Knuspergarnelen  
Variation von Antipasti, Tomate-Mozzarella  
gratinierter Honig-Ziegenfrischkäse auf Rucola,  
Baguette & Dips*  
27,00

*Curry-Zitronengrass Suppe mit Kokosmilch  
und Hähnchen-Satay*  
7,50



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

### Salate

Großer Salatteller

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

10,90

... mit Streifen von der Hähnchenbrust

16,50

... mit Falafel (vegan)

15,90

... mit Honig-Ziegenfrischkäse

15,90

... mit Garnelen

17,90

### Flammkuchen

Champignon-Speck

mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Champignons u. Käse

10,50

Lachs-Ziegenkäse

mit Rahm, Lachs, Cranberrys und Honig-  
Ziegenfrischkäse

15,90

Tomate-Mozzarella

mit Rahm, Tomaten, Mozzarella und Rucola

11,50

Veggie

mit Rahm, Tomaten, Paprika, Champignons  
Rucola und Käse

12,50

### Für unsere kleinen Gäste

Jahrmarktspuffer mit Apfelkompott

6,50

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Pommes frites

9,50

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

7,90

Fischstäbchen mit Pommes frites

7,90



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

## GASTRONOMIE

### Schnitzel

*Schnitzel „Förster Liesel“*

*mit frischen Champignons in Sahnesauce  
und Pommes frites, Salate der Saison*

*17,90*

*Hähnchenbrust im Knuspermantel  
mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren,  
dazu servieren Pommes frites, Salate der Saison*

*16,90*

*Herrenschnitzel*

*Schnitzel vom Schweinelachs mit geschmorten  
Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck*

*16,90*

*Schnitzel „Texas“*

*Schnitzel vom Schweinelachs mit Speckstreifen an  
Whisky-BBQ-Honigsauce und Pommes-Frites,  
Salate der Saison*

*17,90*

### VEGAN

*Veganes Auberginecurry*

*mit Kichererbsen, Rosinen*

*und mit orientalischen Gewürzen abgeschmeckt  
im Reisrand serviert*

*14,90*

### Fisch

*Gebratenes Lachsfilet*

*mit Kräuterbutter auf mediterranem Gemüse und  
Kartoffelgratin*

*20,50*

**Beilagenwechsel von Pommes oder Reis  
auf Bratkartoffeln, Gratin oder Süßkartoffel-Pommes  
wird mit 1,50 Aufpreis berechnet**



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

# Ziegenbruch's

G A S T R O N O M I E

## Hauptgerichte

### *Blücher-Spieß*

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit Speck, Zwiebeln und Paprika an einer pikanten  
Whisky-Honig-BBQ Sauce  
Coleslaw Salat und Pommes-frites*  
22,90

### *Westernpfanne*

*Streifen vom Rinder- und Schweinefilet  
mit Zwiebeln, Champignons und Kidneybohnen  
in einer tomatisierten Westernsauce, Röstchen  
Salate der Saison*  
22,90

### *Wirtshauspfanne*

*3 Medaillons vom Schwein  
mit frischen Champignons in Rahm  
Prinzessböhnchen im Speckmantel  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck*  
20,90

### *Filetsteak vom Angusrind*

*mit Kräuterbutter, Prinzessböhnchen im Speckmantel  
Kartoffelgratin*  
28,90

### *„Hähnchen-Curry“*

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
in einer leichten Kokos-Curryrahm, Reistimbale  
Salate der Saison*  
16,90

**Beilagenwechsel von Pommes oder Reis  
auf Bratkartoffeln, Gratin oder Süßkartoffel-Pommes  
wird mit 1,50 Aufpreis berechnet**



Hotel  
Restaurant  
Bierterrasse  
Catering  
Events  
Eventmanagement

# Ziegenbruchs

## GASTRONOMIE

### Burger

#### Hausburger

100% irisches Angus-Rind 200g auf einem Homestyle Bun,  
mit herzhaftem Käse überbacken, Burgersauce, Tomaten,  
Bacon, Gurkenrelisch und Blattsalate der Saison

Pommes frites

16,90

#### Green Mountain Burger „Veggie“

Wie Hausburger aber mit Patty auf Erbsenprotein-Basis  
und ohne Speck

15,90

#### Green Mountain Burger „VEGAN“

Patty auf Erbsenprotein-Basis im Homestyle-Bun  
mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten  
Gurkenrelisch und veganem Ketchup

Pommes frites

15,90

#### Crispy-Chickenburger „Asiatisch“

200g reinste Hähnchenbrust im Knuspermantel  
auf einem Homestyle Bun, Sweet-Chili-Dip, Blattsalate  
und Curry Mango Sauce dazu Pommes frites

15,90

### Dessert

Brownie - warmer Schokoladenkuchen  
mit vanillesauce und Toffee-Karamell-Eiscreme

7,50

Creme Brûlée mit Himbeeren

6,50

Gemischte Eisvariation von Carte D'or mit Sahne

5,50

### 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