



**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

## Vorspeisen

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

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

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

## Salat

*Großer Salatteller  
mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Feldsalat, Mais, Kidney-Bohnen,  
Paprika und Ei, Himbeerdressing*  
**10,90**

## wahlweise mit:

*Streifen von der Hähnchenbrust*  
**16,50**

*Falafel (Vegan)*  
**15,90**

*Honig-Ziegenfrischkäse*  
**15,90**



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

## 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*

## 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*



**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

**Lachsfilet**  
**mit Pfannengemüse und Ofenkartoffeln**  
**mit Kartoffelcreme**  
**20,50**

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

**„Hähnchen-Chili“**  
**mit Zuckerschoten und Kirschtomaten**  
**in einer süß-scharfen Chilisahnesauce mit Pasta**  
**16,90**

**Westernsteak**  
**2 Steaks vom Schweinerücken**  
**mit Schmorzwiebeln an Whisky-Honig-BBQ Sauce**  
**Bratkartoffeln mit Speck**  
**17,90**

**Rumpsteak vom Angusrind**  
**mit Kräuterbutter, Prinzessböhnchen mit Speck**  
**und Bratkartoffeln**  
**27,50**

**VEGAN**  
**Rote-Linsen-Curry**  
**mit Paprika im Zucchini-Schiffchen**  
**und Gemüsereis**  
**12,90**



# 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

*Ofenkartoffeln mit Räucherlachs  
Kartoffelcreme und Salatbeilage*  
14,50

*Ofenkartoffeln mit Pfannengemüse  
Kartoffelcreme und Salatbeilage*  
10,50

### Burger

#### *Hausburger*

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

*Pommes frites*  
16,90

#### *Green Mountain Burger „VEGAN“*

*Patty auf Erbsenprotein-Basis im Homestyle-Bun  
mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten*

*Gurkenrelish und veganem Ketchup*

*Pommes frites*  
15,90

### Für unsere kleinen Gäste

<i>Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott</i>	6,50
<i>Kleines Schnitzel mit Erbsen und Pommes frites</i>	9,50
<i>Chicken-Nuggets mit Pommes frites</i>	7,90
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	7,90

### Dessert

<i>Brownie - warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Toffee-Karamell-Eiscreme</i>	7,50
<i>Creme Brûlée mit Himbeeren</i>	6,50

*Gemischte Eisvariation von Carte D'or  
mit Sahne*