



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 Ziegenkäse
mit Honig verfeinert, Cranberrys, Croutons an
Blattsalaten der Saison, Himbeerdressing* 13,50

*Tranchen vom Räucherlachs
mit Reibekuchen und Senf-Dillsauce,
Salatgarnitur* 13,50

*8 Garnelen im Knuspermantel
mit Sweet-Chili-Dip an Salat-Bouquet* 11,90

*Vorspeisenplatte für 2
Variation von Antipasti, gratinierter Ziegenkäse
auf Rucola, Knuspergarnelen, Räucherlachs,
Tomate-Mozzarella, Serranoschinken,
Baguette & Dips* 28,00

Suppe

*Weißer Tomatenschaumsuppe
mit Streifen vom Räucherlachs* 7,50

Salate

*Großer Salatteller
mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Feldsalat, Mais, Kidney-Bohnen,
Paprika und Ei, Himbeerdressing* 12,50

*Diverse Toppings zum Salat
Milder Ziegenkäse mit Honig verfeinert* 16,00
Falafel (Vegan) 14,90

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

Vegetarisch

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

Vegan

2 Grill-Steaks auf Weizenproteinbasis
an Tomatensauce mit Röstinchen
und Salate der Saison
16,50

Zanderfilet

an Kräuter-Weißweinsauce
Kartoffelgratin und Salate der Saison
23,90

Grünkohl mit frischer Kohlwurst
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
16,50

Edelwildragout vom Hirsch
in Waldpilzrahm

mit Serviettenknödel und Salate der Saison
22,50

Ofenfrische Gänsekeule

an eigener Jus mit Bratapfel, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße
28,90

Hirschkalbsbraten von der Keule
in Preiselbeer-Jus, mit Speck-Rosenkohl
und Kartoffelkroketten
22,90



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

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*

Westernpfanne

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

Blücher-Spieß

*Medaillons vom Schweinefilet
mit Speck, Zwiebeln und Paprika an einer pikanten
Whisky-Honig-BBQ Sauce
dazu Pommes-frites
23,90*

*Hähnchenbrust im Knuspermantel
mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren,
dazu servieren Pommes frites, Salate der Saison
18,50*

Schnitzel „Förster Liesel“

*mit frischen Champignons in Sahnesauce
und Pommes frites, Salate der Saison
18,50*

Schnitzel „Texas“

*Schnitzel vom Schweinelachs mit Speckstreifen an
Whisky-BBQ-Honigsauce und Pommes-Frites,
Salate der Saison
18,50*



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

Ofenfrische Flammkuchen

*Champignon-Speck
mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Champignons u. Käse* 11,50

*Veggie
mit Rahm, Tomaten, Paprika, Champignons,
Käse und Rucola* 12,50

*Lachs-Ziegenkäse
mit Rahm, Lachs, Cranberrys und Ziegenkäse* 16,50

Für unsere kleinen Gäste

Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott 6,50

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 8,90

Chicken-Nuggets mit Pommes frites 9,50

Desserts

*Brownie - warmer Schokoladenkuchen
mit Vanillesauce und Toffee-Karamell-Eiscreme* 7,50

Creme Brûlée mit Himbeersauce 6,50

Baileys Eiscreme mit Sahne und Irish Cream 8,50

Gemischtes Eis mit Sahne 5,50