

Hotel & Restaurant Schützenburg

*Herzlich Willkommen im traditionsreichen
Hotel & Restaurant Schützenburg.*

*Extraklasse im Geschmack!
... dafür stehen wir
und unsere regionalen Partner.*

*Alle unsere Speisen, werden für Sie frisch zubereitet,
mit ausgewählten und Größtenteils regionalen Zutaten.
Nachhaltigkeit ist uns dabei sehr wichtig, weshalb wir nur
frisches Fleisch von ausgewählten Bauernhöfen aus Deutschland,
mit der besten Haltungsform verwenden.
Kartoffeln, Pilze, Salate und Gemüse bieten wir
ausschließlich in Bio-Qualität.*

*Wir sind davon überzeugt, dass sich diese Qualität im Geschmack
widerspiegelt und hoffen, dass wir auch Sie davon überzeugen können.*

Hier einige unserer Zuverlässigen Partner:



**Forellenzucht
Fischer**



Vorspeisen

Gegrillte Champignons
von der Leichlinger Champignonzucht Marseille
Kräuter-Knoblauchsauce / Brot
7,90 €

Garnelenpfännchen
Knoblauch-Öl / Brot
15,90 €

Carpaccio vom Eifeler Weiderind
Bärlauch-Pesto / Rucola / Parmesan
16,50 €

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat
Honig / Thymian / Pinienkerne / Balsamico Dressing
12,90 €

Suppen

Spargelcremesuppe
Croûtons
7,90 €

Bärlauchsuppe
Croûtons
6,90 €

Hauptspeisen

Frischer deutscher Spargel

Wir verwenden ausschließlich weißen, deutschen Stangenspargel, Klasse I, aus Nordbaden und Rheinland-Pfalz.

junge Kartoffeln / Sauce Hollandaise

17,90 €

mit Premium Kochschinken

19,90 €

mit Serrano-Schinken

20,90 €

mit Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein

25,90 €

mit Hähnchenmedaillons

25,90 €

mit Schweinemedaillons vom Eifeler Glücksschwein

27,90 €

mit Lachsfilet "Label Rouge"

29,90 €

mit Rumpsteak 200g. von der Eifeljärse

36,90 €

Großer Spargel-Erdbeer-Salat

*Feldsalat / Spargel / Erdbeeren / Serrano-Schinken /
Parmesan / Pinienkerne / Orangenvinaigrette*

18,90 €

Teller Rösti „Spargel“

Spargelragout / gratiniert mit Sauce Hollandaise & Comté-Käse

16,90 €

dazu Kochschinken 2,50 €

Kleine Gerichte

Himmel un' Ääd

*Gebratene Flönz (Kölner Blutwurst) / Kartoffelpüree /
geschmorte Zwiebeln / Apfelmus*

14,50 €

Speck- oder Apfelpfannkuchen

11,90 €

Currywurst

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites / Salat der Saison

13,90 €

Matjes „Hausfrauen Art“

Salzkartoffeln / rote Zwiebeln

12,90 €

Wildspezialitäten aus regionaler Jagd

Hirschbraten

Jus / Rotkohl / Semmelknödel / Wildpreiselbeeren

24,90 €

Wildragout

Rotkohl / Spätzle / Wildpreiselbeeren

22,90 €

Fisch

Forelle „Müllerin Art“

Von der Forellenzucht Fischer in Leverkusen

Salzkartoffeln / Butter / Mandelblätter / Salat der Saison

21,90 €

Fleischspezialitäten

*Knuspriger Schweinebauch
vom Thüringer Duroc-Schwein*

36 Stunden bei 63 °C gegart.

Bratkartoffeln / Kräuter-Knoblauchsauce / Salat der Saison

17,90 €

Teller-Rösti „Züricher Art“

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Comté-Käse /

Salat der Saison

19,90 €

Lammrücken vom Ahrtaler Weidelamm

Thymianjus / Kartoffel-Bärlauch-Püree / Speckbohnen

29,90 €

Rumpsteak von der Eifeljärse

250g / Kräuterbutter /

Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat der Saison

32,90 €

Kalbskotelett

vom Münsterländer Weidekalb

Pfeffersauce (pikant) / Bratkartoffeln / Wurzelgemüse

32,90 €

Schnitzel

*Original Wiener Kalbsschnitzel
vom Münsterländer Kalbsrücken*

Zitrone / Wildpreiselbeeren

klein 19,90 € groß 28,90 €

Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein

„Paprikasauce“

klein 15,90 € groß 20,90 €

Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein

„Jäger Art“

klein 15,90 € groß 20,90 €

Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein

„Hollandaise“

klein 15,90 € groß 20,90 €

*Alle Schnitzel servieren wir mit einem Salat der Saison
und wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln.*

Pasta

Trüffelpasta

Frische Riesen-Fusilli / Salsiccia (Italienische Wurst) / Trüffelsauce

22,10 €

Bärlauch-Pasta

Frische Riesen-Fusilli / Bärlauch-Pesto

15,80 €

dazu Garnelen 7,50 €

Vegetarisch / Vegan

Vegane Currywurst (2 Stück)

*Von Beyond Meat, Hergestellt aus Erbsen- und Pflanzenprotein,
ohne Soja, Gluten und genetisch veränderte Lebensmittel*

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites

15,90 €

Vegane Gemüseravioli

Vegane Bolognese / Parmesan

16,50 €

Semmelknödel vegetarisch

Pilzragout / Salat der Saison

15,50 €

Großer Schützensalat

saisonaler Salatteller / Ei / Paprika / Gurke / Oliven / Gouda

14,20 €

mit Hähnchenbruststreifen 16,50 €

mit veganen Hackbällchen 16,50 €

mit Thunfisch 16,50 €

mit gebratenen Garnelen 18,80 €

Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	4,90€	<i>Tellerrösti ca. 220g.</i>	6,80€
<i>Bratkartoffeln</i>	4,90€	<i>Rotkohl</i>	3,40€
<i>Salzkartoffeln</i>	3,40€	<i>Schmorzwiebeln</i>	2,90€
<i>Wurzelgemüse</i>	4,50€	<i>Speckbohnen</i>	3,90€

Saucen

<i>Argentinische Pfeffersauce (Pikant)</i>	3,20€	<i>Knoblauchsauce</i>	2,80€
<i>Pilzrahmsauce</i>	3,20€	<i>Paprikasauce</i>	2,80€
<i>Bratenjus</i>	2,90€	<i>Sauce Hollandaise</i>	2,80€
<i>Kräuterbutter</i>	1,70€		

Salate

<i>Gemischter Beilagensalat</i>	4,90€	<i>Tomatensalat</i>	3,80€
<i>Gurkensalat</i>	3,80€	<i>Krautsalat</i>	3,80€
<i>Feldsalat mit Speck & Croutons</i>	5,90€		

Bei Fragen, Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sofern die Zutaten es uns erlauben, sind wir gerne bereit, jedes Gericht bestmöglich für Sie anzupassen.

Desserts

Amarena Becher

*2 Kugeln Vanilleeis / Amarena-Kirschen /
Sahne / Schokostreusel*

8,50 €

Blumentöpfchen

2erlei Mousse au Chocolat / Himbeersauce / Schokogerde

9,50 €

Churros

Zimt-Zucker / Nutella / Mini-Marshmallows

5,90 €

Frische Erdbeeren

*mit hausgemachter Erdbeersauce mariniert /
Vanilleeis / Sahne*

8,50 €

Affogato al Caffé

Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör

7,50 €

Eiscreme:

Ständig wechselnde Sorten;

Bitte fragen Sie unser

Servicepersonal!

2,30€ je Kugel