

# 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, regionalen Partner:*



# Vorspeisen

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

*Garnelenpfännchen  
Knoblauch-Öl / Brot  
15,90 €*

*Carpaccio vom Eifeler Weiderind  
Basilikum-Pesto / Rucola / Parmesan / Brot  
16,50 €*

*Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat  
Honig / Thymian / Pinienkerne / Balsamico Dressing / Brot  
12,90 €*

*Burrata  
Ochsenherztomaten-Carpaccio / Pesto / Olivenöl / Brot  
12,90 €*

## Suppen

*Pfifferling-Creme-Suppe  
Croûtons  
8,90 €*

# Hauptspeisen

## 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 €

### *Jäger Toast*

*Schweinemedallions vom Eifeler Glücksschwein / Pfifferlingsragout /  
mit Käse gratiniert*

16,90 €

## Fisch

### *Forelle „Müllerin Art“*

*Von der Forellenzucht Fischer in Leverkusen*

*Salzkartoffeln / Butter / Mandelblätter / Salat der Saison*

21,90 €

### *Lachsfilet „Label Rouge“*

*Salzkartoffeln / Spinat-Rahmsauce / Salat der Saison*

24,90 €

## *Fleischspezialitäten*

### *Caesar Salad*

*Römersalat / Caesar Dressing / Parmesan / Croutons / Kirschtomaten  
wahlweise mit  
gebratener Maispouardenbrust oder gebratenen Garnelen*

*18,90 €*

### *Pfifferlingspfanne*

*Schweinefilet vom Eifeler Glücksschwein / Pfifferling-Rahm-Sauce /  
mit Comté-Käse gratiniert / Kroketten / Salat der Saison*

*27,90 €*

### *Teller-Rösti „Züricher Art“*

*Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Comté-Käse /  
Salat der Saison*

*19,90 €*

### *Lammrücken vom Ahrtaler Weidelamm*

*Thymianjus / Kartoffelpüree / Speckbohnen*

*29,90 €*

### *Rumpsteak von der Eifelfärs*

*250g / Kräuterbutter /*

*Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Mediterranes Grillgemüse*

*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  
„Pfifferling-Rahm“  
klein 19,90 €    groß 26,90 €*

*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 €*

*Pfifferling-Pasta  
Frische Riesen-Fusilli / Pfifferling-Rahm-Sauce  
22,10 €*

## Wildspezialitäten aus regionaler Jagd

### *Wildragout*

*Rotkohl / Spätzle / Wildpreiselbeeren*

22,90 €

## 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 gefüllte Paprikaschoten*

*Tomatensauce / Reis*

16,50 €

### *Teller-Rösti „Pfifferlinge“*

*Pfifferlingsragout / Comté-Käse /*

*Salat der Saison*

19,90 €

### *Sommersalat*

*Großer gemischter Salat der Saison / Kirschtomaten / Feta-Käse /*

*Granatapfelkerne / Walnusskerne / Mendjoul-Datteln /*

*Granatapfelvinaigrette*

15,90 €

## 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>Mediterranes Grillgemüse</i>	4,50€	<i>Speckbohnen</i>	3,90€
<i>Kleiner Brotkorb</i>	1,80€		

## Saucen

<i>Argentinische Pfeffersauce (Pikant)</i>	3,20€	<i>Kräuter-Knoblauchsauce</i>	2,80€
<i>Pfifferlingrahmsauce</i>	4,90€	<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€

*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 / Schokoerde*

*9,50 €*

### *Churros*

*Zimt-Zucker / Nutella / Mini-Marshmallows*

*5,90 €*

### *3erlei Sorbet*

*nach Hausrezept*

*6,90 €*

### *Affogato al Caffé*

*Vanilleeis / Espresso / Haselnusslikör*

*7,50 €*

### *Eiscreme:*

*Ständig wechselnde Sorten;*

*Bitte fragen Sie unser*

*Servicepersonal!*

*2,30€ je Kugel*