

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 / Brot
15,90 €

Carpaccio vom Eifeler Weiderind
Basilikum-Pesto / Rucola / Parmesan / Brot
16,90 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio
Honig / Thymian / Wildkräutersalat / Pinienkerne /
Balsamico Dressing / Brot
12,90 €

Burrata
Tomate-Mango / Parma-Schinken "San Daniele" / Brot
14,90 €

Suppen

Spargelcremesuppe
Croûtons
7,90 €

Hauptspeisen

Frischer deutscher Spargel

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

junge Kartoffeln / Sauce Hollandaise

17,90 €

mit Klosterschinken

19,90 €

mit Parma-Schinken "San Daniele"

20,90 €

mit Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein

25,90 €

mit Schweinemedallions vom Eifeler Glücksschwein

27,90 €

mit Lachsfilet "Label Rouge"

29,90 €

mit Rumpsteak 200g. vom Eifeler Weiderind

36,90 €

Großer Spargel-Erdbeer-Salat

*Wildkräutersalat / Spargel / Erdbeeren / Pinienkerne /
Parma-Schinken "San Daniele" / Parmesan / Orangenvinaigrette*

19,90 €

Teller Rösti „Spargel“

Spargelragout / gratiniert mit Sauce Hollandaise & Comté-Käse

16,90 €

dazu Klosterschinken 2,50 €

dazu Parma-Schinken "San Daniele" 3,50 €

Kleine Gerichte

Himmel un' Ääd

*Gebratene Flönz (Kölner Blutwurst) / Kartoffelpüree /
Schmorzwiebeln / Apfelmus*

14,50 €

Currywurst

Hausgemachte Currysauce / Pommes Frites / Salat der Saison

13,90 €

Fisch

Forelle „Müllerin Art“

*Von der Forellenzucht Abraham in Leichlingen
Salzkartoffeln / Butter / Mandelblätter / Salat der Saison*

21,90 €

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 €

Veganes Thai-Curry

Kokos-Curry-Sauce / Pfannengemüse / Reis

15,90 €

Fleischspezialitäten

Filet-Pfanne

*Schweinefilet / Pilzrahm / Sauce Hollandaise /
mit Comté-Käse gratiniert / Kroketten / Salat der Saison*
25,90 €

Teller-Rösti „Züricher Art“

*Hähnchengeschnetztes „Züricher Art“ / Comté-Käse /
Salat der Saison*
19,90 €

Lammrücken vom Ahrtaler Weidelamm

Jus / Kartoffelpüree / Wilder Brokkoli
31,90 €

Balkansteak

*Hacksteak mit Hirtenkäse gefüllt / Schmorzwiebeln /
Pommes Frites / Ajvar*
17,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

Jus / Kartoffelpüree / Wilder Brokkoli
25,90

Wildragout

Rotkohl / Spätzle / Wildpreiselbeeren
22,90 €

Schweinebauch vom Thüringer Duroc-Schwein

36 Stunden bei 63 °C gegart.

Bratkartoffeln / Kräuter-Knoblauchsauce / Salat der Saison

18,90€

Hähnchen Thai-Curry

Kokos-Curry-Sauce / Maishähnchenbrust / Pfannengemüse / Reis

18,90 €

Salat

Caesar Salad

Römersalat / Caesar Dressing / Parmesan / Croutons / Kirschtomaten

14,90 €

mit gebratener Maishähnchenbrust 18,90 €

mit gebratenen Garnelen 19,90 €

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 16,90 € groß 21,90 €*

*Schweineschnitzel vom Eifeler Glücksschwein
„Bergische Art“
Spiegelei / Schmorzwiebeln
klein 16,90 € groß 21,90 €*

*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.*

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>Gebratener wilder Brokkoli</i>	4,20€	<i>Kleiner Brotkorb</i>	1,80€

Saucen

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

Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis / Sahne /
heiße Himbeeren
8,50 €

Erdbeer-Tiramisu

Löffelbiskuit / Mascarponecreme / Erdbeeren / Kakao
8,50 €

Blumentöpfchen

2erlei Mousse au Chocolat / Himbeersauce / Schokolade
9,50 €

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