



HOTEL RESTAURANT



**Doppeladler**

*seit 1711*



*Familie Jagodić*

Bahnhofstraße 48 • 46459 Rees-Haldern

Telefon +49 (0)2850 - 2 14

Fax +49 (0)2850 - 41 66 21

[www.hotel-doppeladler.de](http://www.hotel-doppeladler.de)

*Willkommen  
bei uns*

In unserem Haus  
befinden sich  
11 Doppelzimmer,  
alle modern und  
behaglich eingerich-  
tet, ausgestattet mit  
Telefon, Satelliten-TV,  
Dusche und WC



HOTEL RESTAURANT



**Doppeladler**



|                  |       |
|------------------|-------|
| Einzelzimmer     | 40 €  |
| Doppelzimmer     | 69 €  |
| Drei-Bett-Zimmer | 89 €  |
| Vier-Bett-Zimmer | 109 € |



■ *Inmitten der niederrheinischen  
Landschaft liegt das Hotel  
Restaurant Doppeladler.*

*Bewirtet von der kroatischen  
Familie Jagodic, die seit 25  
Jahren in der Gastronomie in  
Deutschland tätig ist.*

*Wir heißen Sie herzlich will-  
kommen und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufent-  
halt.*



- Sportliche Abwechslung bietet unsere vollautomatische Kegelbahn, die nach Vereinbarung von bis zu 35 Keglern genutzt werden kann



HOTEL RESTAURANT



## Doppeladler

Es ist der älteste Gasthof am Niederrhein.

Seit 1711 werden hier unsere Gäste mit einer täglich frischen Küche verwöhnt.

Unsere Außenanlagen, mit Biergarten und Sonnenterrasse, verfügen über insgesamt 120 Plätze.



In dieser angenehmen Atmosphäre schmeckt ein kühles Bier genauso gut wie ein aromatischer Cappuccino.

Erleben Sie die Gastfreundschaft an unserer Theke!



Stilvoll angerichtete Speisen verwöhnen nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge.

■ Unser Restaurant lädt Sie ein, die internationalen Spezialitäten unserer Küche zu genießen.

Lassen Sie sich und ihre Lieben verwöhnen bei stilvoller Musik und genießen unsere Fisch- und internationalen Fleischspezialitäten.

Besondere Anlässe, Familienfeiern, Betriebsfeste, Versammlungen, Tagungen, planen wir für Sie in ansprechenden und individuell nutzbaren Räumen.



■ Die Schönheit der niederrheinischen Natur ergänzen wir durch die Sorgfalt, mit der wir unseren Gästen begegnen.



HOTEL RESTAURANT



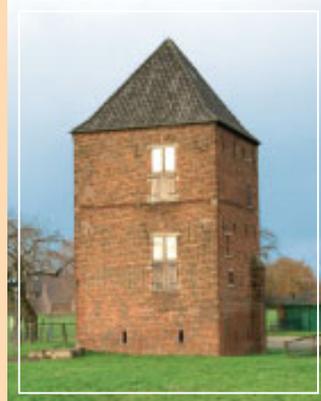
**Doppeladler**





Scholtenmühle Rees

■ *Typisch für die niederrheinische Landschaft sind die Mühlen. Nur 4,5 Kilometer vom Doppeladler entfernt befindet sich die aufwendig restaurierte Scholten-Mühle aus dem Jahre 1848. Nach Vereinbarung mit dem Eigentümer kann sie auch besichtigt werden. Erkundigen Sie sich bei uns!*



Battenbergturm Haldern

Der Niederrhein ist ein Paradies für Radfahrer.

Eine Radtour über die Dämme zum naheliegenden Rhein bei Rees lohnt sich.



Altrhein bei Rees



Er bietet eine einzigartige Auenlandschaft mit Kopfweiden, Pappelalleen und einer vielseitigen Flora und Fauna.

## Kalte Vorspeisen

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>31.</b> | <b>Shrimps-Cocktail</b><br>mit Honigmelonen und Ananas  | <b>7,50</b>  |
| <b>32.</b> | <b>Hausgebeizter Lachs</b><br>mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich   | <b>8,50</b>  |
| <b>33.</b> | <b>Parmaschinken</b><br>mit Honigmelonen  | <b>8,50</b>  |
| <b>34.</b> | <b>Carpaccio (garniert)</b><br>luftgetrocknetes Rinderfilet   | <b>8,50</b>  |
| <b>35.</b> | <b>Fisch-Vorspeisenteller</b><br>nach Art des Hauses - Lachs, Forellenfilet, Shrimps,<br>Meeresfrüchte, Knoblauch, Olivenöl mit Zitrone | <b>9,50</b>  |
| <b>36.</b> | <b>Geräuchertes Forellen-Filet</b><br>mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich   | <b>6,50</b>  |
| <b>37.</b> | <b>Varietee Vorspeise für 2 Personen</b><br>Lachs, Shrimps, Forellenfilet, Spargelschinken<br>und Parmaschinken auf Melone              | <b>21,00</b> |



## Warme Vorspeisen

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>41.</b> | <b>Scampi „Provence“</b><br>in Wein, Tomaten, Knoblauchsauce dazu Toast                                | <b>8,50</b>  |
| <b>42.</b> | <b>Gemüseteller „Al Forno“</b><br>Champignons, Broccoli, Spinat, mit Käse <sup>1</sup> überbacken      | <b>6,00</b>  |
| <b>43.</b> | <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Birnen und Preiselbeeren dazu Toast                                 | <b>5,50</b>  |
| <b>44.</b> | <b>Weinbergschnecken</b><br>nach Art des Küchenchefs   | <b>7,50</b>  |
| <b>45.</b> | <b>Champignon „Köpfe“</b><br>mit Krabben gefüllt und Käse <sup>1</sup> überbacken,<br>dazu Toast       | <b>8,50</b>  |
| <b>46.</b> | <b>Champignon „Könige“</b><br><b>gedünstet</b> mit Paprika, Zwiebeln, Mais und<br>Schinken, dazu Toast | <b>7,00</b>  |
| <b>47.</b> | <b>Gegrillte Garnelen</b><br>mit Knoblauchbutter überbacken, dazu Toast                                | <b>16,00</b> |

## Suppen - müssen Sie selbst auslöffeln

- |            |  |             |
|------------|--|-------------|
| <b>51.</b> | <b>Broccolisuppe</b><br>mit Weißbrot-Croutons                  | <b>3,50</b> |
| <b>52.</b> | <b>Tomatencremesuppe</b><br>mit Sahne                          | <b>3,00</b> |
| <b>53.</b> | <b>Hühnersuppe</b><br>nach Art des Hauses                      | <b>3,00</b> |
| <b>56.</b> | <b>Gulaschsuppe</b>  | <b>3,80</b> |
| <b>54.</b> | <b>Franz. Zwiebelsuppe</b><br>mit Käse <sup>1</sup> überbacken | <b>4,00</b> |
| <b>55.</b> | <b>Frische Fischsuppe</b>                                      | <b>4,50</b> |



## Täglich frischer Fisch

- 61. Frische Calamari vom Grill** **13,50**  
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat  
(mit frischem Knoblauch) 
- 62. Kabeljaufilet, gegrillt** **11,50**  
dazu Kartoffeltaschen u. Broccoli, Knoblauch in Olivenöl
- 63. Kabeljaufilet in Dillsauce** **13,00**  
dazu Butterreis und Broccoli
- 64. Frische Forelle vom Grill oder „Blau“** **10,50**  
(wird am Tisch filetiert) mit Petersilienkartoffeln und Spinat, dazu zerlassene Butter oder Knoblauch in Olivenöl
- 65. Schollenfilet (paniert)** **9,50**  
dazu Kartoffeltaschen und Broccoli sowie Remouladesauce
- 66. Rotbarschfilet (paniert)** **12,50**  
dazu Kartoffeltaschen und Broccoli sowie Remouladesauce
- 67. Lachsfilet „Montreal“** **17,00**  
gegrillter frischer Lachs, dazu Champagner-Sahnesauce mit Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat
- 68. Scampi „Admiral“** aus der Pfanne **19,00**  
mit Schinken\* und Champignons in Weißweinsahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat
- 69. Seeteufel** **22,00**  
auf rosa Pfeffer-Wodkasauce und frischen Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat

- |  |
|--|
| <b>88. Fischplatte „Grillada“</b> <b>49,90</b><br><b>für 2 Personen am Tisch filetiert</b><br>verschiedene Sorten gegrillter Fisch, dazu zwei passende Saucen, mit Beilage mediterraner Art, Knoblauch in Olivenöl |
|--|

- 71. Dorade Royal (Meerbrasse)** **15,90**  
**gegrillt**, mit Beilage mediterraner Art, Knoblauch in Olivenöl, am Tisch filetiert
- 72. Fischteller „Neptun“** **22,90**  
Lachs, Seeteufel, Calamaris und Riesengarnele, Weißweinsauce mit frischen Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat 
- 73. Loup de Meer (Seewolf)** **17,90**  
**gegrillt**, mit Beilage mediterraner Art, Knoblauch in Olivenöl, am Tisch filetiert
- 74. Seezunge, gegrillt** **Tagespreis**  
dazu Petersilienkartoffeln und Spinat, am Tisch filetiert
- 75. Baby Steinbutt** **Tagespreis**  
gegrillt, mit Beilage mediterraner Art am Tisch filetiert
- 76. Gambas** **Tagespreis**  
mit Knoblauch in Olivenöl dazu Beilage mediterraner Art.
- 77. Fisch & Steak** **25,90**  
Filetsteak mit Seeteufel, Calamaris, Lachs und Gambas, Weißweinsauce mit frischen Krabben, dazu Petersilienkartoffeln und Spinat

## Schnitzel - Spezialitäten

- |            |  |  |              |
|------------|--|--|--------------|
| <b>81.</b> | <b>Schnitzel „Wiener-Art“</b><br>Pommes frites und Salat                                 |  | <b>8,00</b>  |
| <b>82.</b> | <b>Jägerschnitzel</b><br>Pommes frites und Salat   |  | <b>9,50</b>  |
| <b>83.</b> | <b>Zigeuner-Schnitzel</b><br>Pommes frites und Salat                                     |  | <b>9,50</b>  |
| <b>84.</b> | <b>Zwiebel-Schnitzel</b><br>mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat            |  | <b>9,50</b>  |
| <b>85.</b> | <b>Puten-Schnitzel</b><br>mit Champignons, Sahnesauce, Kräutern,<br>Butterreis und Salat |  | <b>10,50</b> |
| <b>86.</b> | <b>Hawai-Schnitzel</b><br>mit Ananas, Schinken, Käse überbacken,<br>Kroketten und Salat  |  | <b>10,50</b> |

## Grill - Spezialitäten

- |             |   |  |              |
|-------------|---|--|--------------|
| <b>91.</b>  | <b>Cevapcici</b><br>Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuvecreis<br>und Krautsalat                                 |  | <b>8,00</b>  |
| <b>92.</b>  | <b>Raznjici</b><br>2 Fleischspieße mit Pommes frites, Djuvecreis<br>und Krautsalat                                      |   | <b>8,50</b>  |
| <b>93.</b>  | <b>Halb und Halb</b><br>4 Röllchen Cevapcici, 1 Fleischspieß, dazu<br>Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat          |  | <b>8,50</b>  |
| <b>94.</b>  | <b>Grill-Teller</b><br>Hacksteak, Kotelett, Fleischspieß, Hüftsteak, Speck,<br>Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat |  | <b>11,00</b> |
| <b>95.</b>  | <b>Lustiger „Bosnier“</b><br>Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,<br>Pommes frites, Djuvecreis und Krautsalat       |  | <b>14,50</b> |
| <b>96.</b>  | <b>Trio-Spieß</b><br>3 versch. Medaillons mit Champignons,<br>Bratkartoffeln und frischem Gemüse                        |  | <b>14,00</b> |
| <b>97.</b>  | <b>Westfalen-Spieß</b><br>Schweinefilet mit Champignons, Spargel,<br>Sauce Bearnaise <sup>1,4</sup> und Bratkartoffeln  |  | <b>14,00</b> |
| <b>98.</b>  | <b>Pfefferspieß</b><br>mit Pfefferrahmsauce <sup>1</sup> , Butterreis, Pommes frites<br>und Krautsalat                  |  | <b>13,50</b> |
| <b>99.</b>  | <b>Hacksteak „Baden Baden“</b><br>gefüllt mit Schafskäse, Pommes frites, Djuvecreis<br>und Krautsalat                   |  | <b>9,00</b>  |
| <b>100.</b> | <b>Holzfäller-Steak</b><br>mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Djuvecreis u. Krautsalat                                   |  | <b>9,00</b>  |
| <b>101.</b> | <b>Kalbsleber</b><br>mit Bratkartoffeln und Champignons   |  | <b>15,50</b> |

## Lamm - etwas Besonderes

- |             |   |  |              |
|-------------|---|--|--------------|
| <b>111.</b> | <b>Lammspieß</b><br>Prinzessbohnen u. Bratkartoffeln      |  | <b>14,50</b> |
| <b>112.</b> | <b>Lammhüftsteak</b><br>Prinzessbohnen und Bratkartoffeln |  | <b>14,50</b> |



## Super - Steaks



(Argentische Black Angus Steaks)

Wie sollen wir Ihr Steak grillen? **english - medium - well done**

|             |                   |                |              |
|-------------|-------------------|----------------|--------------|
| <b>121.</b> | <b>Filetsteak</b> | <b>200 gr.</b> | <b>16,00</b> |
| <b>122.</b> | <b>Filetsteak</b> | <b>300 gr.</b> | <b>21,00</b> |
| <b>123.</b> | <b>Rumpsteak</b>  | <b>200 gr.</b> | <b>13,00</b> |
| <b>124.</b> | <b>Rumpsteak</b>  | <b>300 gr.</b> | <b>18,00</b> |
| <b>125.</b> | <b>Hüftsteak</b>  | <b>200 gr.</b> | <b>12,00</b> |
| <b>126.</b> | <b>Hüftsteak</b>  | <b>300 gr.</b> | <b>16,00</b> |
| <b>127.</b> | <b>Putensteak</b> | <b>250 gr.</b> | <b>10,00</b> |

Dazu servieren wir Ihnen „Baked-Potatoe“ mit Sauerrahm

## Frische Beilagen und Saucen

|             |   |             |
|-------------|---|-------------|
| <b>131.</b> | <b>Kartoffelecken</b> mit Sauerrahm       | <b>2,00</b> |
| <b>132.</b> | <b>Pommes frites</b>                      | <b>1,80</b> |
| <b>133.</b> | <b>Baked Potatoe</b> mit Sauerrahm        | <b>2,00</b> |
| <b>134.</b> | <b>Bratkartoffeln</b>                     | <b>2,00</b> |
| <b>135.</b> | <b>Djuvecreis</b>                         | <b>1,80</b> |
| <b>136.</b> | <b>Butterreis</b>                         | <b>1,80</b> |
| <b>137.</b> | <b>Salzkartoffeln</b>                     | <b>1,80</b> |
| <b>138.</b> | <b>Kartoffeltaschen</b>                   | <b>2,00</b> |
| <b>139.</b> | <b>Kroketten</b>                          | <b>2,00</b> |
| <b>140.</b> | <b>Rösti</b>                              | <b>2,00</b> |
| <b>141.</b> | <b>Broccoli</b>                           | <b>2,60</b> |
| <b>142.</b> | <b>Maisgemüse</b>                         | <b>2,00</b> |
| <b>146.</b> | <b>Maiskolben</b>                         | <b>2,00</b> |
| <b>143.</b> | <b>Blattspinat</b>                        | <b>2,60</b> |
| <b>144.</b> | <b>Butterbohnen</b>                       | <b>2,00</b> |
| <b>145.</b> | <b>Champignons<sup>2</sup></b>            | <b>3,00</b> |
| <b>147.</b> | <b>Pfifferlinge</b> mit Speck u. Zwiebeln | <b>6,00</b> |
| <b>148.</b> | <b>Röstzwiebeln</b>                       | <b>2,00</b> |
| <b>149.</b> | <b>Pfeffersauce<sup>1</sup></b>           | <b>2,00</b> |
| <b>150.</b> | <b>Sauce Bearnaise<sup>1,4</sup></b>      | <b>2,00</b> |
| <b>151.</b> | <b>Sauce Hollandaise<sup>1,4</sup></b>    | <b>2,00</b> |
| <b>152.</b> | <b>Knoblauchsauce</b>                     | <b>2,00</b> |
| <b>153.</b> | <b>Sauerrahm</b>                          | <b>1,60</b> |
| <b>154.</b> | <b>Brötchen u. Butter</b>                 | <b>2,00</b> |
| <b>155.</b> | <b>Majonaise</b>                          | <b>0,30</b> |
| <b>156.</b> | <b>Ketchup</b>                            | <b>0,30</b> |

## Vegetarisches

|             |                           |             |
|-------------|---------------------------|-------------|
| <b>113.</b> | <b>Mexico Teller</b>      | <b>6,50</b> |
| <b>114.</b> | <b>Niederrhein Teller</b> | <b>8,50</b> |

## Für den kleinen Hunger

|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| <b>181.</b> | <b>Putenmedaillons „Diana“</b>                     | <b>9,50</b> |
|             | mit Spinat und Käse überbacken, dazu Kroketten     |             |
| <b>182.</b> | <b>Schweinemedaillons „Leticia“</b>                | <b>9,50</b> |
|             | mit Paprikarahmsauce, Butterreis und Kaisergemüse  |             |
| <b>183.</b> | <b>Bauernomelett</b> mit Salzkartoffeln            | <b>6,50</b> |
| <b>184.</b> | <b>Putengeschnetzeltes</b>                         | <b>8,50</b> |
|             | mit Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln und Erbsen |             |
| <b>185.</b> | <b>Gegrillter Lachs</b> auf mediterraner Beilage   | <b>9,50</b> |

## Platten für zwei oder mehrere Personen

- 191. Steakplatte „Doppeladler“** 2 Personen **38,00**  
Filetsteak, Rumpsteak, Hütsteak mit Champignons, Prinzessbohnen, Folienkartoffel mit Sauerrahm
- 192. Gourmand-Platte** 2 Personen **27,00**  
Steak, Hacksteak, Fleischspieß, Cevapcici, Kotelett, Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse
- 193. Haus-Platte „Haldern“** 2 Personen **33,00**  
Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallions, Cordon Bleu, mit Bratkartoffeln, Champignons, Broccoli und Kaisergemüse
- 194. Châteaubriand** 2 Personen (reichhaltig garniert) **44,00**

## Spezialitäten aus der Pfanne

- 201. Cordon Bleu** mit Pommes frites und Gemüse **12,50**
- 202. Ungarische Pfanne** mit Butterreis **13,50**
- 203. Züricher Geschnetzeltes** **13,00**  
mit Butterreis und Rösti
- 204. Schweinelendchen „Jäger Art“** **13,50**  
Wildreismischung und Prinzessbohnen
- 205. Geschnetzeltes „Bombay“** **12,50**  
Putenstreifen, frisches Obst, Currysauce, Wildreis u. Kroketten
- 206. Boeuf „Stroganoff“** mit Butterreis **16,50**
- 207. Filettopf (Rinderfilet) „Doppeladler“** **17,90**  
mit Bratkartoffeln und Pfifferlinge
- 208. „Muckalica“ pikant** **12,50**  
nach Art des Hauses, mit Butterreis
- 209. Schweinemedallions „Gorgonzola“** **13,50**  
mit Kroketten und Broccoli
- 210. Pfanne „San Diego“** **12,50**  
Schweinemedallions mit Rahmsauce, Spiegelei, Bratkartoffeln und Kaisergemüse

## Knackige Salate

- 211. Großer Salatteller** **4,50**  
mit Cocktaildressing oder Öl und Essig
- 212. Bauernsalat** mit Schafskäse **7,50**
- 213. Putensalat** mit Putenfleischstreifen, Cocktaildressing **7,50**
- 214. „Doppeladler“ Salat** **7,50**  
mit Hähnchenbrust, Cocktaildressing
- 215. Salat „Mozzarella“** **6,50**
- 216. Salatteller „Nizza“** **6,50**  
mit Thunfisch, mit Cocktaildressing oder Öl und Essig
- 217. Salatteller „Norge“** **8,50**  
mit Lachs, Krabben, Cocktaildressing oder Öl und Essig
- 218. Salatteller** **6,50**  
mit Schinken und Käse, Cocktaildressing
- 219. Salatteller „a la Chef“** **16,90**  
Hummerkrabben, Thunfisch, Öl und Essig

**200. Gemischter Salatteller** mit Cocktaildressing **2,80**

## Steaks - mit allem drum & dran

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>161. Filetsteak „Nach Art des Chefkochs“</b>                      | <b>21,00</b> |
| mit Champignons, Krabben und Käse <sup>1</sup> überbacken            |              |
| <b>162. Champignon-Steak</b>   | <b>17,50</b> |
| Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce                      |              |
| <b>163. Lady-Teller</b>  | <b>18,50</b> |
| Filetsteak mit Champignons u. Zwiebeln                               |              |
| <b>164. Filet „Florida“</b>  | <b>18,50</b> |
| Filetsteak mit frischen Früchten u. Sauce Hollandaise <sup>1,4</sup> |              |
| <b>165. Pfeffersteak</b>   | <b>18,50</b> |
| Rinderfilet mit grünem Pfeffer                                       |              |
| <b>166. Steakteller ca. 300 g</b>                                    | <b>19,50</b> |
| Rumpsteak, Filetsteak, Hüftsteak mit Champignons                     |              |
| <b>167. Rumpsteak „Tirol“</b>  | <b>17,50</b> |
| mit Röstzwiebeln   |              |
| <b>168. Rumpsteak „Spezial“</b>                                      | <b>19,00</b> |
| dazu Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln                             |              |
| <b>169. Rumpsteak „Doppeladler“</b>                                  | <b>18,00</b> |
| mit Tomaten und Krabben-Weißwein-Knoblauchsauce                      |              |
| <b>170. Hüftsteak „Haldern“</b>                                      | <b>15,00</b> |
| mit Krabben in Knoblauchsauce  |              |
| <b>171. Rumpsteak „Westfalen“</b>                                    | <b>17,50</b> |
| mit Spargel und Sauce Bearnaise                                      |              |
| <b>172. Putensteak „Hawaii“</b>                                      | <b>15,00</b> |
| mit frischen Früchten und Sauce Hollandaise <sup>1,4</sup>           |              |
| <b>173. Rumpsteak „Maitre d' Hotel“</b>                              | <b>16,00</b> |
| dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm und gem. Salat                     |              |

## Toast

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>221. Toast „Hawaii“</b>                                | <b>5,50</b> |
| Ananas, Schinken, Käse überbacken                         |             |
| <b>222. Toast „Doppeladler“</b>                           | <b>9,00</b> |
| kleines Rinderfilet mit Spargel u. Sauce Hollandaise      |             |
| <b>223. Lady Toast</b>                                    | <b>8,00</b> |
| Schweinefilet, Pfirsiche mit Käse <sup>1</sup> überbacken |             |
| <b>224. Herrentoast</b>                                   | <b>8,50</b> |
| kleines Rumpsteak, Röstzwiebeln                           |             |



## Nudelecke

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>231. Bandnudeln - Spinat</b>         | <b>6,00</b> |
| mit Käse <sup>1</sup> überbacken        |             |
| <b>232. Bandnudeln</b>                  | <b>5,50</b> |
| mit Gorgonzola-Sauce                    |             |
| <b>233. Bandnudeln mit Lachs</b>        | <b>7,50</b> |
| in Sahnesauce                           |             |
| <b>234. Bandnudeln „Frutti di Mare“</b> | <b>9,00</b> |

## ... und für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahren)

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>241. Donald Duck</b>                   | <b>5,50</b> |
| paniertes Schnitzel, mit Pommes u. Gemüse |             |
| <b>242. Asterix</b>                       | <b>5,50</b> |
| Hacksteak mit Pommes u. Gemüse            |             |
| <b>243. Pinocchio</b>                     | <b>8,00</b> |
| Rumpsteak mit Pommes u. Gemüse            |             |
| <b>244. Miracolix</b>                     | <b>4,50</b> |
| Spaghetti Bolognese                       |             |
| <b>245. Obelix</b>                        | <b>5,50</b> |
| Cevapcici mit Pommes u. Gemüse            |             |
| <b>246. Micky Maus</b>                    | <b>5,50</b> |
| Chicken Nuggets mit Pommes u. Gemüse      |             |

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoffe 4 = Geschmacksverstärker ó = coffeinhaltig  
7 = Süßungsmittel 8 = chininhaltig

Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service

# Empfehlung des Hauses

Bei Vorbestellung ab 10 Personen

## *Menü 1*

\*\*\*

Rindfleischsuppe mit Einlage  
(in der Terrine serviert)

\*\*\*\*\*

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Putenmedaillons in  
Rahmsauce mit Paprika verfeinert, Schweinemedaillons  
in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Bratkartoffeln,  
Kroketten, Brokkoli und Kaisergemüse mit  
Sauce Hollandaise (auf Platten serviert)

\*\*\*\*\*

Herrencreme

\*\*\*

*Unser Top-Hausangebot*

**22,00 €/Person**

## *Menü 2*

\*\*\*

Champignoncremesuppe

\*\*\*\*\*

Gemischter Salat mit Cocktaildressing

\*\*\*\*\*

verschiedene Spezialitäten vom Grill,  
dazu Pommes frites und Djuvekreis,  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Herrencreme

\*\*\*

**16,50 €/Person**

## *Menü 3*

\*\*\*

Tomatensuppe

\*\*\*\*\*

Lachsfilet vom Grill mit  
Krabben-Wein-Sauce und Tomaten,  
Petersilienkartoffeln und Spinat

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

\*\*\*

**21,00 €/Person**

## *Menü 4*

\*\*\*

Hühnersuppe

\*\*\*\*\*

Rinder- und Schweinebraten dazu  
Petersilienkartoffeln, Blumenkohl und Brokkoli  
mit Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Herrencreme

\*\*\*

**14,00 €/Person**

## *Menü 5*

\*\*\*

Carpaccio

\*\*\*\*\*

Fischsuppe

\*\*\*\*\*

gegrillter frischer Fisch mit argentinischem  
Rumpsteak, Beilage nach mediterraner Art

\*\*\*\*\*

Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce

\*\*\*

**32,00 €/Person**

## *Menü 6*

\*\*\*

hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*\*\*\*\*

argentinisches Rump-, Hüft- und Filetsteak mit  
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, frische Champignons  
und Prinzessbohnen im Speckmantel

\*\*\*\*\*

Früchtebecher mit Vanilleeis und Maraschino

\*\*\*

**28,50 €/Person**

*Gerne organisieren wir Ihre Feste und  
Feierlichkeiten, sprechen Sie uns an.  
Wir beraten Sie gerne.*

# Empfehlung des Hauses

Bei Vorbestellung ab 10 Personen

## *Menü 7*

\*\*\*

Parmaschinken auf Honigmelone

\*\*\*\*\*

Gulaschsuppe

\*\*\*\*\*

gegrilltes Nackenkassler mit Bratensauce,  
Sauerkraut und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Schokoladencreme

\*\*\*

**18,50 €/Person**

## *Menü 8*

\*\*\*

Hühnersuppe

\*\*\*\*\*

Krustenbraten und Zwiebelrollbraten  
mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

\*\*\*

**14,50 €/Person**

## *Menü 9*

\*\*\*

Brokkolisuppe mit Croutons

\*\*\*\*\*

Rindfleisch in Meerrettichsauce

\*\*\*\*\*

argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak  
mit Pfifferlingen in pikanter Sherrysauce,  
Prinzessbohnen im Speckmantel,  
dazu Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Eisbombe

\*\*\*

**29,00 €/Person**

Fragen Sie nach unserem All-Inklusiv-Angebot!

## *Menü 10*

\*\*\*

Fisch-Vorspeiseteller „nach Art des Hauses“  
Lachs, Forellenfilet, Shrimps, Meeresfrüchte,  
Knoblauch, Olivenöl mit Zitrone

\*\*\*\*\*

Tomatensuppe mit Sahnehaube

\*\*\*\*\*

Rinder- und Schweinefilet mit Sherry-Pfeffersauce und  
Champignonsauce, dazu Pommes frites und Brokkoli

\*\*\*\*\*

gemischtes Eis mit Sahne

\*\*\*

*Unser Top-Hausangebot*

**27,50 €/Person**

*Es ist immer wieder eine  
willkommene Geschenkidee Ihre  
Freunde und Bekannten mit einem  
Geschenkgutschein von uns  
zu überraschen!*



*Wenden Sie sich an uns!*

*Und so finden*

*Sie zu uns:*

Von der A 3  
(Oberhausen/Arnheim);  
Abfahrt Hamminkeln  
/Bocholt;  
Richtung Hamminkeln  
an der 1. Ampelkreuzung  
rechts abbiegen;  
Richtung Mehrhoog,  
rechts am Wegweiser  
"Halderne" abbiegen,  
der Wertherbrucher  
Straße/Klosterstraße bis  
in den Ortskern folgen.  
Der *Doppeladler* liegt  
im Ortskern links.

Von der Weseler  
Landstraße  
(B 8 Wesel/Emmerich)  
auf die Bahnhofstraße  
in Richtung Halderne  
abbiegen.

Den *Doppeladler*  
finden Sie im Ortskern  
rechts.

Von der B 67 (Rees/  
Bocholt) auf die  
Isselburger Straße in  
Richtung Halderne  
abbiegen; nach etwa  
7 Kilometern liegt der  
*Doppeladler* im Orts-  
kern links.



Hotel Restaurant  
**Doppeladler**



★★★  
HOTEL RESTAURANT



**Doppeladler**

*Familie Jagodić*  
Bahnhofstraße 48 • 46459 Rees-Halderne  
Telefon +49 (0)28 50 - 2 14  
Fax +49 (0)28 50 - 41 66 21  
www.hotel-doppeladler.de

**Öffnungszeiten:**

Montag - Samstag  
von 11.30 - 14.30 und  
17.30 - 24.00 Uhr  
(Küche bis 23.00 Uhr)

Sonntag von 10.30 - 22.00 Uhr

Kein Ruhetag