



HOTEL RESTAURANT



Doppeladler

sinds 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

*Welkom
bij ons*

Hotel Doppeladler
beschikt over 11
tweepersoons kamers,
allen uitgerust met
telefoon, televisie met
satelliet verbinding,
douche en W.C.



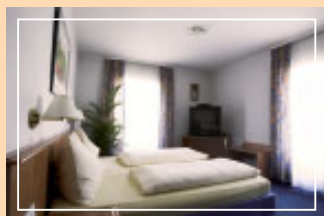
HOTEL RESTAURANT



Doppeladler



eenpersoonskamer	40 €
tweepersoonskamer	69 €
driedekamer	89 €
vierbedkamer	109 €



■ *Te midden van het "Nieder-
rheinische" landschap ligt
Hotel Restaurant Doppel-
adler.*

*Het wordt beheerd door de
kroatische familie Jagodic,
die al 25 jaar in de gastro-
nomie in Duitsland werkzaam
is.*

*Wij heten u van harte wel-
kom en wensen u een aange-
naam verblijf.*



- Onze volautomatische kegelbaan kan, op afspraak, afgehuurd worden voor maximaal 35 personen.



★★★
HOTEL RESTAURANT



Doppeladler

Wij heten u van harte welkom in Doppeladler en wensen u een aangenaam verblijf.

Het is het oudste hotel in de Niederrhein. Sinds 1711 worden onze gasten verwend met een goed uitgeruste keuken.

Wij zullen alles doen wat in ons vermogen ligt om het u naar de zin te maken.



Met vragen en suggesties kunt u altijd bij ons terecht!

In de stijlvolle sfeer smaakt bij ons een koud biertje net zo goed als een warme cappuccino.





■ Maar niet alleen aan de bar is het gezellig vertoeven. In het restaurant is ook nog plaats voor 30 personen.

Laat uzelf bij ons verwennen en geniet, met stijlvolle muziek op de achtergrond, van onze internationale vis- en vlees-specialiteiten.

Bijzondere gelegenheden (familie feesten, bedrijfsfeesten, vergaderingen) worden vanzelfsprekend in een aparte ruimte voor u gehouden.



■ De pracht van de „niederrheinischen“ natuur vullen wij aan met de zorg, die wij aan onze gasten bieden.



HOTEL RESTAURANT



Doppeladler





Scholtenmolen Rees

■ Kenmerkend voor het “Nieder-rheinische” landschap zijn de molens. Slechts 4,5 km van Doppeladler staat de, aan de buitenzijde gerestaureerde, Scholten-Molen uit het jaar 1848. Op afspraak met de eigenaar, kan de molen bezichtigd worden. Informeer bij ons!



Battenbergtoren Haldern

Het “Niederrheinische” gebied is een waar paradijs voor fietsers.



Een fietstocht over de dijk, langs de Rijn bij Rees is de moeite waard.



Oude Rijn bij Rees



Het biedt een uniek waterrijk landschap met knotwilgen, populieren lanen en een veelzijdige flora en fauna.

Koude voorgerechten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 31. | Garnalen-cocktail
met honingmeloen en ananas | 7,50 |
| 32. | Gemarineerde zalm
met uienringen en mierikswortelroom | 8,50 |
| 33. | Parmaham
met honingmeloen | 8,50 |
| 34. | Carpaccio (gegarneerd)
luchtgedroogde runderfilet | 8,50 |
| 35. | Visplate
naar eigen recept – zalm, forelfilet,
garnalen, zeevruchten, knoflook,
olijfolie met citroen | 9,50 |
| 36. | Gerookte forelfilet
met uienringen en mierikswortelroom | 6,50 |
| 37. | Gevarieerde voorgerechten
voor 2 personen
Zalm, garnalen, forelfilet, aspergeham en
parmaham met meloen | 21,00 |



Warme voorgerechten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Scampi „Provence“
bereidt in wijn, met tomaten, knoflooksaus en toast | 8,50 |
| 42. | Groentemix „Al Forno“
champignons, broccoli, spinazie,
gegratineerd met kaas ¹ | 6,00 |
| 43. | Gebakken camambert
met peren, bosbessen en toast | 5,50 |
| 44. | Wijngaardslakken
op de manier van onze chef-kok | 7,50 |
| 45. | Gevulde champignon
gevuld met kleine garnalen, gegratineerd
met kaas ¹ , daarbij toast | 8,50 |
| 46. | „Koningen“ champignon Gestoofd
met paprika, uien, mais en ham, daarbij toast | 7,00 |
| 47. | Gegrilde Gamba's
gegratineerd met knoflookboter, daarbij toast | 16,00 |

Soepen

- | | | |
|-----|---|------|
| 51. | Broccolisoepp
met witte-brood croutons | 3,50 |
| 52. | Tomatencremesoepp
met room | 3,00 |
| 53. | Kippensoepp
naar eigen recept | 3,00 |
| 56. | Goulashsoepp | 3,80 |
| 54. | Franse uiensoepp
gegratineerd met kaas ¹ | 4,00 |
| 55. | Verse vissoepp | 4,50 |



Dagelijks verse vis

- 61. Verse inktvis van de grill** 13,50
met peterselie aardappeltjes en bladspinazie
(met verse knoflook)
- 62. Kabeljauwfilet, gegrild** 11,50
met gevulde aardappelkroketjes, broccoli en
knoflook in olijfolie
- 63. Kabeljauwfilet in dillesaus** 13,00
met boterrijst en broccoli
- 64. Verse forel van de grill of gekookt** 10,50
wordt aan tafel gefileerd, met peterselie aardappeltjes
en spinazie, met gesmolten boter of knoflook in olijfolie
- 65. Scholfilet (gepaneerd)** 9,50
met gevulde aardappelkroketjes en
broccoli en remouladesaus 
- 66. Roodbaarsfilet (gepaneerd)** 12,50
met gevulde aardappelkroketjes en broccoli
en remouladesaus
- 67. Zalmfilet "Montreal"** 17,00
gegrilde verse zalmfilet, champignonroomsaus met
garnaaltjes, daarbij geserveerd: peterselie
aardappeltjes en spinazie
- 68. Scampi „Admiral“** 19,00
Uit het pannetje, met ham en champignons in witte
wijnsaus, daarbij geserveerd: peterselie aardappeltjes
en spinazie
- 69. Zeeduivel** 22,00
op rode peper-wodkasaus met verse kleine garnalen,
daarbij geserveerd peterselie aardappeltjes en spinazie

- 88. Visschotel „Grillada“** 49,90
voor 2 Personen aan tafel gefileerd
verschillende soorten gegrilde vis, daarbij
twee passende sauzen, met mediterrane
garnituur, knoflook in olijfolie.

- 71. Dorade Royal (Zeebrasem) gegrild** 15,90
mediterrane garnituur, knoflook in olijfolie
aan tafel gefileerd 
- 72. Visplate „Neptun“** 22,90
Zalm, zeeduivel, inktvis en reuzegarnalen, witte
wijnsaus met verse garnaaltjes, daarbij geserveerd:
peterselie aardappeltjes en spinazie
- 73. Loup de Meer (Zeewolf) gegrild** 17,90
mediterrane garnituur, knoflook in olijfolie,
aan tafel gefileerd
- 74. Zeetong, gegrild** *Dagprijs*
daarbij geserveerd: peterselie aardappeltjes en
spinazie, aan tafel gefileerd
- 75. Baby tarbot** *Dagprijs*
gegrild, met mediterrane garnituur, aan tafel gefileerd
- 76. Gamba's** *Dagprijs*
met knoflook in olijfolie, met mediterrane garnituur
- 77. Vis en steak** 25,90
Biefstuk met zeeduivel, inktvis, zalm en gamba's,
witte wijnsaus met verse garnaaltjes, daarbij
geserveerd: peterselie aardappeltjes en spinazie

Schnitzel specialiteiten

- | | | | |
|------------|--|--|--------------|
| 81. | Schnitzel „Wiener-Art“
met patat en salade |  | 8,00 |
| 82. | Jägerschnitzel
met patat en salade | | 9,50 |
| 83. | Zigeunerschnitzel
met patat en salade | | 9,50 |
| 84. | Uienschnitzel
met gebakken uien, gebakken aardappels en salade | | 9,50 |
| 85. | Kipschnitzel
met champignons, roomsaus, kruiden,
boterrijst en salade | | 10,50 |
| 86. | Hawaischnitzel
met ananas, ham en kaas gegratineerd,
aardappelkroketjes en salade | | 10,50 |

Grill specialiteiten

- | | | | |
|-------------|--|--|--------------|
| 91. | Cevapcici
Gekruide gehaktrolletjes met patat,
Balkanrijst en koolsalade | | 8,00 |
| 92. | Raznjici
2 varkensvleesspiezen met patat, Balkanrijst
en koolsalade |  | 8,50 |
| 93. | Half om half
4 Cevapcici rolletjes, 1 varkensvleesspies met patat,
Balkanrijst en koolsalade | | 8,50 |
| 94. | Grill schotel
Duitse biefstuk, kotelet, vleesspies, entrecote, spek,
patat, Balkanrijst en koolsalade | | 11,00 |
| 95. | Vrolijke „Bosniër“
Rumpsteak gevuld met ham en kaas, daarbij: patat,
Balkanrijst en koolsalade | | 14,50 |
| 96. | Trio spies
3 verschillende medaillons met champignons,
gebakken aardappels en verse groenten | | 14,00 |
| 97. | Westfalen spies
Varkensfilet met champignons, asperges,
Bearnaise saus en gebakken aardappels |  | 14,00 |
| 98. | Peper spies
met peperroomsaus ¹ , boterrijst, patat en koolsalade | | 13,50 |
| 99. | Gehakt „Baden Baden“
gevuld met schapenkaas, daarbij: patat,
Balkanrijst en koolsalade | | 9,00 |
| 100. | Houthakkerssteak
met gebakken uien, gebakken aardappels,
Balkanrijst en koolsalade | | 9,00 |
| 101. | Kalfslever
met gebakken aardappels en champignons | | 15,50 |

Lam - iets bijzonders

- | | | | |
|-------------|---|--|--------------|
| 111. | Lamsspies
met prinsessenboontjes en gebakken aardappels | | 14,50 |
| 112. | Lamsbout
met prinsessenboontjes en gebakken aardappels | | 14,50 |



Super - Steaks



(Argentijnse Black Angus steaks)

Hoe wilt u uw steak gegrild hebben? **rood - medium - doorbakken**

121.	Runderfilet	200 gr.	16,00
122.	Runderfilet	300 gr.	21,00
123.	Rumpsteak	200 gr.	13,00
124.	Rumpsteak	300 gr.	18,00
125.	Biefstuk	200 gr.	12,00
126.	Biefstuk	300 gr.	16,00
127.	Kalkoenfilet	250 gr.	10,00

Bij bovenstaande gerechten serveren wij
„Baked-Potato“ met zure room

Bijgerechten en sauzen

131.	Aardappelpartjes met zure room	2,00
132.	Patat	1,80
133.	Baked Potato met zure room	2,00
134.	Gebakken aardappelen	2,00
135.	Balkanrijst	1,80
136.	Boterrijst	1,80
137.	Gekookte aardappels	1,80
138.	Gevulde aardappelkroketjes	2,00
139.	Aardappelkroketten	2,00
140.	Rösti	2,00
141.	Broccoli	2,60
142.	Maisgroenten	2,00
146.	Maiskolven	2,00
143.	Bladspinazie	2,60
144.	Boterboontjes	2,00
145.	Champignons²	3,00
147.	Paddestoelen met spekjes en ui	6,00
148.	Geroosterde uien	2,00
149.	Pepersaus¹	2,00
150.	Bearnaise saus^{1,4}	2,00
151.	Hollandaise saus^{1,4}	2,00
152.	Knoflooksaus	2,00
153.	Zure room	1,60
154.	Broodjes met boter	2,00
155.	Mayonaise	0,30
156.	Ketchup	0,30

Vegetarisch

113.	Mexico Schotel	6,50
114.	Niederrhein plate	8,50

Voor de kleine trek

181.	Kipmedaillons „Diana“ gegratineerd met spinazie en kaas, daarbij: aardappelkroketten	9,50
182.	Varkensmedaillons „Leticia“ met paprika roomsaus, boterrijst en gemixte groenten	9,50
183.	Boerenomelet met gekookte aardappels	6,50
184.	Kalkoenreepjes met champignonroomsaus, gekookte aardappels en doperwten	8,50
185.	Gegrilde Zalm op mediterrane garnituur	9,50

Schotels voor 2 (of meerdere) personen

- 191. Steakschotel „Doppeladler“** 2 Personen **38,00**
Runderfilet, rumpsteak, biefstuk met champignons,
prinsessenboontjes, gepofte aardappel in aluminium
folie met zure room
- 192. Gourmand schotel** 2 Personen **27,00**
Steak, Duitse biefstuk, Varkensvleesspies, Cevapcici,
koteletten, patat, Balkanrijst en gemixte groenten
- 193. Huis-schotel „Haldern“** 2 Personen **33,00**
Runderfilet, Duitse biefstuk, Varkensmedaillons,
Cordon Blue, met gebakken aardappelen,
champignons, broccoli en gemixte groenten
- 194. Châteaubriand** 2 Personen rijkelijk gearneerd **44,00**

Specialiteiten uit de pan

- 201. Cordon Blue** met patat en groenten **12,50**
- 202. Hongaars pannetje** met boterrijst **13,50**
- 203. Zürichse reepjes** met boterrijst en rösti **13,00**
- 204. Varkenshaasje „Jäger Art“** **13,50**
met een wildrijst melange en prinsessenboontjes
- 205. „Bombay“ reepjes** **12,50**
Kalkoenreepjes, verse groenten, currysaus,
wildrijst en aardappelkroketten
- 206. Boeuf „Stroganoff“** met boterrijst **16,50**
- 207. Runderfilet „Doppeladler“** **17,90**
met gebakken aardappels en paddestoelen
- 208. „Muckalica“ pikant** **12,50**
naar eigen recept met boterrijst
- 209. Varkensmedaillons „Gorgonzola“** **13,50**
met aardappelkroketten en broccoli
- 210. „San Diego“ pannetje** **12,50**
Varkensmedaillons met roomsaus, spiegelei,
gebakken aardappelen en gemixte groenten

Knapperige salades

- 211. Grote saladeschotel** **4,50**
met cocktaildressing of olie en azijn
- 212. Boerensalade** met schapenkaas **7,50**
- 213. Kalkoensalade** **7,50**
met reepjes kalkoenfilet en een cocktaildressing
- 214. „Doppeladler“ salade** **7,50**
met kippenborstfilet en een cocktaildressing
- 215. „Mozzarella“ salade** **6,50**
- 216. Saladeschotel „Nizza“** **6,50**
met tonijn, een cocktaildressing of olie en azijn
- 217. Saladeschotel „Norge“** **8,50**
met zalm, garnalen, een cocktaildressing of olie en azijn
- 218. Saladeschotel** **6,50**
met ham en kaas en een cocktaildressing
- 219. Saladeschotel „a la Chef“** **16,90**
Kreeftgarnalen, tonijn, olie en azijn

200. Gemengde salade met cocktaildressing **2,80**

Steaks - met alles erop en eraan

- | | |
|--|--------------|
| 161. Runderfilet „Op de wijze van de chef-kok“ | 21,00 |
| met champignons en garnaaftjes, gegratineerd met kaas ¹ | |
| 162. Champignon steak | 17,50 |
| Rumpsteak met verse champignons in roomsaus | |
| 163. Lady-schotel | 18,50 |
| Runderfilet met champignons en uien | |
| 164. Filet „Florida“ | 18,50 |
| Runderfilet met verse vruchten en Hollandaise saus ^{1,4} | |
| 165. Pepersteak | 18,50 |
| Steak met groene peper | |
| 166. Steakschotel circa 300g | 19,50 |
| Rumpsteak, runderfilet, biefstuk met champignons | |
| 167. Rumpsteak „Tirol“ | 17,50 |
| met geroosterde uien | |
| 168. Rumpsteak „Speciaal“ | 19,00 |
| met daarbij paddestoelen en spekjes en uien | |
| 169. Rumpsteak „Doppeladler“ | 18,00 |
| met tomaten en Garnalen – witte wijknoflooksaus | |
| 170. Biefstuk „Haldern“ | 15,00 |
| met garnaaftjes in knoflooksaus | |
| 171. Rumpsteak „Westfalen“ | 17,50 |
| met asperges en Bearnaise saus | |
| 172. Kalkoenfilet „Hawaii“ | 15,00 |
| met verse vruchten en Hollandaise saus ^{1,4} | |
| 173. Rumpsteak „Maitre d' Hotel“ | 16,00 |
| geserveerd met aardappelpartjes met zure room, gemengde salade | |

Toast

- | | |
|---|-------------|
| 221. Toast „Hawaii“ | 5,50 |
| met ananas, ham en kaas gegratineerd | |
| 222. Toast „Doppeladler“ | 9,00 |
| kleine runderfilet met asperges en Hollandaise saus | |
| 223. Lady toast | 8,00 |
| varkensfilet, perziken met kaas ¹ gegratineerd | |
| 224. Herenttoast | 8,50 |
| kleine rumpsteak met geroosterde uien | |



Pasta

- | | |
|--|-------------|
| 231. Tagliatelle – Spinazie | 6,00 |
| gegratineerd met kaas ¹ | |
| 232. Tagliatelle | 5,50 |
| met gorgonzola saus | |
| 233. Tagliatelle met zalm | 7,50 |
| in roomsaus | |
| 234. Tagliatelle „Frutti di Mare“ | 9,00 |

... en voor onze kleine gasten (tot 12 jaar)

- | | |
|--|-------------|
| 241. Donald Duck | 5,50 |
| gepaneerde schnitzel met patat en groenten | |
| 242. Asterix | 5,50 |
| Duitse biefstuk met patat en groenten | |
| 243. Pinocchio | 8,00 |
| Rumpsteak met patat en groenten | |
| 244. Miracolix | 4,50 |
| Spaghetti Bolognese | |
| 245. Obelix | 5,50 |
| Cevapcici met patat en groenten | |
| 246. Micky Mouse | 5,50 |
| Kipnuggets met patat en groenten | |

1 = kleurstoffen 2 = conserveringsmiddelen 4 = smaakversterker
6 = bevat coffein 7 = zoetstof 8 = bevat chinin

Alle prijzen zijn incl. BTW en service

Door ons aanbevolen

Vooraf besteld, vanaf 10 personen

Menu 1

Goed gevulde rundvleessoep
(in een terrine geserveerd)

Rumpsteak met kruidenboter, kalkoenmedaillons in
roomsaus met paprika, varkensmedaillons in
champignon roomsaus, daarbij gebakken aardappels,
aardappelkroketten, broccoli en gemixte groenten
met Hollandaise saus (op borden geserveerd)

Herrencreme (mousse met rum en chocolade)

Unser Top-Hausangebot

22,00 €/Person

Menu 2

Champignoncremesoep

Gemengde salade met cocktaildressing

Verskillende specialiteiten van de grill, daarbij
patat en Balkanrijst, gemixte groenten
en Hollandaise saus

Herrencreme
(mousse met rum en chocolade)

16,50 €/Person

Menu 3

Tomatensoep

Zalmfilet van de grill met garnalen-wijnsaus
en tomaten, peterselie aardappeltjes
en spinazie

Vanille ijs met warme kersen

21,00 €/Person

Menu 4

Kippensoep

Gebraden rund- en varkensvlees met
peterselie aardappeltjes, bloemkool en broccoli
met Hollandaise saus

Herrencreme

(mousse met rum en chocolade)

14,00 €/Person

Menu 5

Carpaccio

Vissoep

Gegrilde verse vis met Argentijnse Rumpsteak
en mediterrane garnituur

Pannenkoek met vanille ijs en chocoladesaus

32,00 €/Person

Menu 6

Gemarineerde zalm en gerookte forefilet

Gevulde runderbouillon

Argentijnse rumpsteak, biefstuk en runderfilet met
kruidenboter, gebakken aardappels, verse champignons
en prinsessenboontjes gewikkeld in spek

Vruchtensorbet met vanille ijs
en maraschino likeur

28,50 €/Person

*Wij organiseren graag uw feesten,
vraag ons hiernaar.
Wij geven u graag advies.*

Door ons aanbevolen

Vooraf besteld, vanaf 10 personen

Menu 7

Parmaham met honingmeloen

Goulashsoep

Gegrilde casselerib met jus, zuurkool en gebakken aardappels

Chocolademousse

18,50 €/Person

Menu 8

Kippensoep

Beenham en uien-rollade met aardappelgratin en gemixte groenten

Vanille ijs met warme frambozen

14,50 €/Person

Menu 9

Broccolisoepp met croutons

Rundvlees in mierikswortelsaus

Argentijnse runderfilet en rumpsteak met paddenstoelen in pikante sherry saus, prinsessenboontjes gewikkeld in spek, gebakken aardappels

ijsbom

29,00 €/Person

Vraag naar onze All-inclusive aanbieding!

Menu 10

Vis voorgerechteshotel volgens eigen recept, met zalm, forelfilet, garnalen, zeevruchten, knoflook, olijfolie met citroen

Tomatensoep met roomtoefje

Runder- en varkensfilet met sherry-pepersaus en champignonsaus, patat en broccoli

Gemengd ijs met slagroom

Unser Top-Hausangebot

27,50 €/Person

Verras uw vrienden en kennissen met een kadobon van ons!

Dit is altijd weer een geliefd kado.



Vraag ons ernaar!

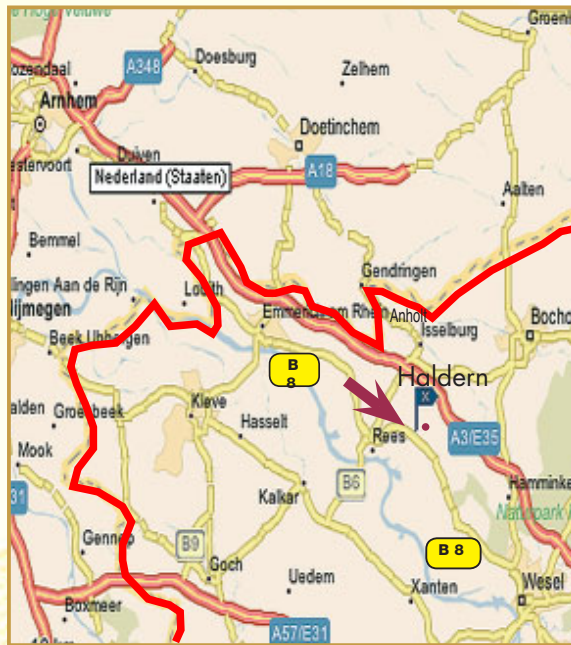
(Geschenkgutschein = Kadobon)

Zo vindt u ons:

Van de A3
(Oberhausen/
Arnhem);
Afrít Hamminkeln/
Bocholt; richting
Hamminkeln, bij de eerste
kruising met stoplichten
rechts afslaan richting
Mehrhoog, rechts
afslaan bij het bord
"Haldern", de
Wertherbrucher Straße/
Klosterstraße tot aan
de dorpskern volgen.
Doppeladler ligt in de
dorpskern aan uw linker-
zijde.

Van de Weseler
Landstraße (B8 Wesel/
Emmerich) op de
Bahnhofstraße richting
Haldern afslaan.
Doppeladler ligt in de
dorpskern aan uw rech-
terzijde.

Van de B67 (Rees/
Bocholt) de Isselburger
Straße richting Haldern
afslaan, na ongeveer 7 km
ligt Doppeladler in de
dorpskern aan uw
linkerzijde.



Hotel Restaurant
Doppeladler



★★★
HOTEL RESTAURANT



Doppeladler

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

Openingstijden:
maandag - zaterdag
van 11.30 - 14.30 en
17.30 - 24.00 uur
(keuken geopend tot 23.00 uur)
zondag van 10.30 - 22.00 uur
geen rustdag