

Hotel - Restaurant

Doppeladler

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Das Hotel - Restaurant Doppeladler
ist der älteste Gasthof am Niederrhein.
Seit 1711 werden unsere Gäste hier mit einer täglich
frischen Küche verwöhnt.

Der Saal mit seinen 100 Plätzen bietet Ihnen genug Raum für
Feierlichkeiten jeder Art.

Außerdem steht Ihnen unsere Küche für Ihre
Feiern zu Hause mit einem Partyservice zur Seite.
Wenden Sie sich zur fachlichen Beratung an unser Personal.

Die 11 Doppelzimmer
sind mit Dusche/WC, TV und Telefon ausgestattet.

Die Kegelbahn steht Ihnen nach Absprache zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus!

.... das Team
des Hotel - Restaurant Doppeladler

Aperitifs

- | | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| 1. Cocktail „Willkommen“ | 5,00 | 7. VW Cocktail | 4,90 |
| | | Vermouth, Williams | |
| 2. Martini | 2,50 | 8. Kir Royal | 6,00 |
| weiß, rosé, rot | | | |
| 3. Sherry Sandeman | 2,50 | 9. Prosecco Azzuro
Piccolo | 3,90 |
| trocken, medium, cream | | 0,2 l | |
| 4. Campari | 3,20 | 14. Asti Cinzano Piccolo | 3,90 |
| mit Orange ¹ oder Soda | | 0,2 l | |
| 5. Portwein, rot Sandeman | 2,90 | 11. Henkel trok. Piccolo | 3,90 |
| | | 0,2 l | |
| 6. Portwein, weiß Sandeman | 2,90 | 10. Fürst von Metternich
Piccolo | 4,90 |
| | | 0,2 l | |
| | | 13. Moët & Chandon
Champagner Piccolo | 23,00 |
| | | 0,2 l | |
| | | 12. Veuve Clicquot
Champagner Piccolo | 26,00 |
| | | 0,2 l | |
| 15. Prosecco Di Valdobbiadene
Valdo DOC | 0,75 l | | 16,90 |
| 20. Asti Cinzano | 0,75 l | | 16,90 |
| 17. Henkel Trocken | 0,75 l | | 17,90 |
| 16. Fürst von Metternich | 0,75 l | | 18,90 |
| 19. Moët & Chandon
Champagner | 0,75 l | | 78,00 |
| 18. Veuve Clicquot Ponsardin
Champagner | 0,75 l | | 88,00 |



Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---|
| <p>31. Shrimps-Cocktail 7,50
mit Honigmelonen und Ananas</p> <p>32. Hausgebeizter Lachs 8,50
mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich</p> <p>33. Parmaschinken 8,50
mit Honigmelonen</p> <p>34. Carpaccio (garniert) 8,50
luftgetrocknetes Rinderfilet</p> | <p>36. Geräuchertes Forellen-Filet 6,50
mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich</p> <p>35. Fisch-Vorspeisenteller 9,50
nach Art des Hauses - Lachs, Forellenfilet, Shrimps, Meeresfrüchte Knoblauch, Olivenöl mit Zitrone</p> |
|---|---|



- 37. Varietee Vorspeise für 2 Personen** **21,00**
Lachs, Shrimps, Forellenfilet, Spargelschinken und Parmaschinken auf Melone



- | | |
|---|-------------|
| 200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing | 2,80 |
|---|-------------|

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--|
| <p>41. Scampi „Provence“ 8,50
in Wein, Tomaten, Knoblauchsauce dazu Toast</p> <p>42. Gemüseteller „Al Forno“ 6,00
Champignons, Broccoli, Spinat, mit Käse¹ überbacken</p> <p>43. Gebackener Camembert 5,50
mit Birnen und Preiselbeeren dazu Toast</p> <p>44. Weinbergschnecken 7,50
nach Art des Küchenchefs</p> | <p>45. Champignon „Köpfe“ 8,50
mit Krabben gefüllt und Käse¹ überbacken, dazu Toast</p> <p>46. Champignon „Könige“ 7,00
gedünstet mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Schinken, dazu Toast</p> <p>47. Gegrillte Garnelen 16,00
mit Knoblauchbutter überbacken, dazu Toast</p> |
|--|--|





Hotel - Restaurant Doppeladler



Suppen - müssen Sie selbst auslöffeln

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



Täglich frischer Fisch

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



¹ Farbstoff

Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service





Hotel - Restaurant Doppeladler



Täglich frischer Fisch

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



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

Schnitzel - Spezialitäten

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



Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service





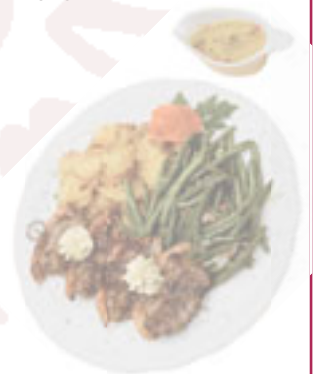
Hotel - Restaurant

Doppeladler



Grill-Spezialitäten

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



Lamm - etwas Besonderes

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 111. Lammspieß
Prinzessbohnen u. Bratkartoffeln | 14,50 | 112. Lammhüftsteak
Prinzessbohnen und Bratkartoffeln | 14,50 |
|---|--------------|--|--------------|

Vegetarisches

- | | | | |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|
| 113. Mexico Teller | 6,50 | 114. Niederrhein Teller | 8,50 |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|



¹ Farbstoff, ⁴ Geschmacksverstärker
Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service



Doppeladler



Super-Steaks

(Argentische Black Angus Steaks)

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

english - medium - well done



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

Dazu servieren wir Ihnen

„Baked-Potatoe“ mit Sauerrahm



200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing

2,80



Frische Beilagen und Saucen

131. Kartoffelecken mit Sauerrahm	2,00	143. Blattspinat	2,60
132. Pommes frites	1,80	144. Butterbohnen	2,00
133. Baked Potatoe mit Sauerrahm	2,00	145. Champignons²	3,00
134. Bratkartoffeln	2,00	147. Pfifferlinge m. Speck u. Zwiebeln	6,00
135. Djuvecreis	1,80	148. Röstzwiebeln	2,00
136. Butterreis	1,80	149. Pfeffersauce¹	2,00
137. Salzkartoffeln	1,80	150. Sauce Bearnaise^{1,4}	2,00
138. Kartoffeltaschen	2,00	151. Sauce Hollandaise^{1,4}	2,00
139. Krokette	2,00	152. Knoblauchsauce	2,00
140. Rösti	2,00	153. Sauerrahm	1,60
141. Broccoli	2,60	154. Brötchen und Butter	2,00
142. Maisgemüse	2,00	155. Majonäse	0,30
146. Maiskolben	2,00	156. Ketchup	0,30



¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoffe, ⁴ Geschmacksverstärker

Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service



Hotel - Restaurant

Doppeladler



Steaks - mit allem drum & dran

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

Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Broccoli



- | | |
|---|-------------|
| 200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing | 2,80 |
|---|-------------|

Für den kleinen Hunger

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





Hotel - Restaurant

Doppeladler



Platten für zwei oder mehrere Personen

191. Steakplatte „Doppeladler“

Filetsteak, Rumpsteak, Hüftsteak mit Champignons, Prinzessbohnen, Folienkartoffel mit Sauerrahm

2 Personen

38,00

192. Gourmand-Platte

Steak, Hacksteak, Fleischspieß, Cevapcici, Kotelett, Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse

2 Personen

27,00

193. Haus-Platte „Haldern“

Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallions, Cordon Bleu, mit Bratkartoffeln, Champignons, Broccoli und Kaisergemüse

2 Personen

33,00

194. Châteaubriand

(reichhaltig garniert)

2 Personen

44,00



200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing

2,80

Spezialitäten aus der Pfanne

201. Cordon Bleu 12,50

mit Pommes frites und Gemüse

202. Ungarische Pfanne 13,50

mit Butterreis

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“ 16,50

mit Butterreis

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



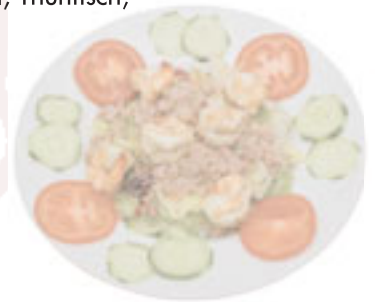


Hotel - Restaurant Doppeladler



Knackige Salate

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



Toast

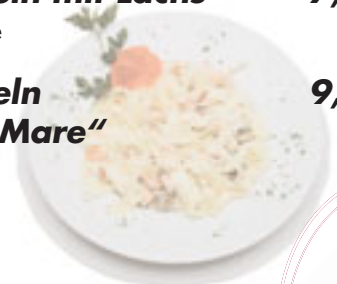
- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| 221. Toast „Hawaii“ | 5,50 | 223. Lady Toast | 8,00 |
| Ananas, Schinken, Käse überbacken | | Schweinefilet, Pfirsiche mit
Käse ¹ überbacken | |
| 222. Toast „Doppeladler“ | 9,00 | 224. Herrentoast | 8,50 |
| kleines Rinderfilet
mit Spargel
und Sauce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



- | | |
|---|-------------|
| 200. Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing | 2,80 |
|---|-------------|

Nudelecke

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



¹ Farbstoff

Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service



Hotel - Restaurant Doppeladler



... und für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

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

Alkoholfreie Getränke

251. Brohler Wasser	0,25 l	1,60	262. Niehoffs Johannis	0,2 l	1,80
252. Fachinger	0,25 l	1,70	263. Ginger-Ale	0,2 l	1,90
253. Coca Cola⁶	0,3 l	1,70	264. Kirschsafft	0,2 l	1,90
254. Coca Cola Light^{6,7}	0,3 l	1,70	265. Ki-Ba	0,2 l	1,90
255. Fanta¹	0,3 l	1,70	266. Apfelschorle	0,3 l	1,90
256. Sprite¹	0,3 l	1,70	267. Red Bull (Dose)	0,25 l	3,00
257. Spezi^{1,6}	0,3 l	1,70	268. Ananassaft	0,2 l	1,90
258. Bitter Lemon⁸	0,2 l	1,80	269. Bananensaft	0,2 l	1,90
259. Tonic-Water	0,2 l	1,80	270. Mangosaft	0,2 l	1,90
260. Orangensaft¹	0,2 l	1,80	271. Fl. Brohler Wasser	0,7 l	3,50
261. Apfelsaft	0,2 l	1,80	272. Fl. Fachinger	0,7 l	3,80

Biere

281. König Pilsener	0,3 l	1,80	293. Erdinger Weißbier vom Faß	0,3 l	2,30
282. König Pilsener	0,5 l	2,90	294. Erdinger Weißbier vom Faß	0,5 l	3,00
283. Diebels Alt	0,3 l	1,80	295. Erdinger Weißbier dunkel	0,5 l	3,00
284. Diebels Alt	0,5 l	2,90	296. Diebels alkoholfrei	0,33 l	1,90
285. Pils Schuss	0,3 l	1,80	297. Krombacher alkoholfrei	0,33 l	1,90
286. Pils Schuss	0,5 l	2,90	298. Erdinger Weißbier alkoholfrei „neu“	0,5 l	3,00
287. Radler¹	0,3 l	1,80	299. Feldschlößchen Malz	0,3 l	1,80
288. Radler¹	0,5 l	2,90	300. Feldschlößchen Malz	0,5 l	2,90
289. Krefelder	0,3 l	1,80			
290. Krefelder	0,5 l	2,90			
291. Alt mit Cola⁶	0,3 l	1,80			
292. Alt mit Cola⁶	0,5 l	2,90			

Longdrings

301. Bacardi-Cola⁶	2,90	309. Amaretto-A-Saft	2,60
302. Pernod-Cola⁶	2,90	310. Southern Comfort-Ginger Ale	2,90
303. Mariacron-Cola⁶	1,90	311. Batida-Kirsch	2,60
304. Asbach-Cola⁶	2,10	312. Campari-Orange oder Soda	3,20
305. Gin-Tonic	2,90	313. Korn-Cola	1,50
306. Wodka-Lemon⁸	2,90	314. Wodka-Red Bull	4,20
307. Chivas Regal mit Cola ⁶	3,90	315. 43-er mit Milch oder O-Saft	2,90
308. Jim Beam mit Cola ⁶	3,10		

Spirituosen

321. Bessen Genever	0,02 l	1,00	335. Sambuca	0,02 l	1,80
322. Korn	0,02 l	1,20	336. Barack Palinka	0,04 l	2,50
323. Wacholder	0,02 l	1,20	337. Williamsbirne Bon Pére	0,02 l	3,50
324. Jägermeister	0,02 l	1,80	338. Williamsbirne Pircher	0,02 l	2,00
325. Malteser Aquavit	0,02 l	1,80	339. Kirschwasser	0,02 l	2,00
326. Aalborg Jubiläums	0,02 l	2,00	340. Kirschwasser Dettling Reserve	0,02 l	3,50
327. Linie Aquavit	0,02 l	2,00	341. Himbeergeist	0,02 l	2,00
328. Tequilla silver	0,02 l	2,00	342. Himbeergeist Deluxe	0,02 l	3,50
329. Tequilla gold	0,02 l	2,10	343. Kümmerling	0,02 l	1,60
330. Wodka Moskovskaya	0,02 l	1,80	344. Underberg	0,02 l	1,80
331. Ouzo	0,02 l	1,80	345. Ramazzotti	0,04 l	2,90
332. Slivovitz	0,02 l	1,30	346. Fernet Branca	0,02 l	1,80
333. Julitschka	0,04 l	2,50			
334. Pelinkovac	0,04 l	2,50			

Spirituosen

347. Asbach	0,02 l	1,80	356. Calvados	0,02 l	2,90
348. Mariacron	0,02 l	1,60	357. Remy Martin	0,02 l	2,90
349. Amaretto	0,02 l	1,80	358. Jim Beam	0,02 l	2,90
350. Vanilleken	0,02 l	1,20	359. Dimple	0,02 l	3,80
351. Kleiner Feigling,			360. Chivas Regal	0,02 l	3,50
Grafs Pflaume, Babalou,			361. Jack Daniels	0,02 l	2,90
Rumpelstilzchen, Rübezahl,			362. Jonny Walker	0,02 l	2,90
Dirty Harry		1,60	363. Ballantines	0,02 l	2,90
352. Grand Marnier	0,02 l	1,80	364. Martell Cognac	0,02 l	2,90
353. Baileys	0,02 l	1,80	365. Hennessy	0,02 l	2,90
354. Grappa Ital.	0,02 l	1,80	366. Metaxa *****	0,02 l	2,60
355. Grappa Cro.	0,02 l	2,00	367. Metaxa *****	0,02 l	2,90

Fragen Sie nach
unserer Wein- und Dessertkarte



¹ Farbstoff, ⁶ coffeinhaltig, ⁷ Süßungsmittel, ⁸ chininhaltig

Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Service

Doppeladler

Cocktails mit Alkohol

371. Caipirinha

Cachaca, brauner Zucker,
Limette



4,80

372. Caipirovka

Wodka, brauner Zucker,
Limette

4,80

373. Swimmingpool

Rum, Wodka, Ananas, Kokos,
Blue Curacao

5,50

374. Pina Colada

weißer Rum, brauner Rum,
Ananassaft, Kokos

5,90

375. Planters Punch

weißer Rum, brauner Rum, Zitrone
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

6,80



376. Zombie

weißer Rum, brauner Rum,
Apricot, Brandy, Mango,
Kirschnektar, usw.

8,00



377. Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

6,50

378. Long Island Iced Tea „special“

max. 2 Cocktails pro Person

8,90



Cocktails ohne Alkohol

379. Caribbean Sunrise (mild)

verschiedene Fruchtsäfte
mit Grenadine

3,50

381. Shirly Tempel (anregend)

Sevenup, Ginger Ale, Grenadine

3,00

380. Blue Coral Sea (süß)

Kokos, Ananassaft,
Curacao Blue alkoholfrei

4,00



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,
Schweinemedillons 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 Djuvecreis,
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

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

Empfehlung des Hauses Bei Vorbestellung ab 10 Personen

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

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
Pfefflingen in pikanter Sherrysauce, Prinzessbohnen
im Speckmantel, dazu Bratkartoffeln

Eisbombe

29,00 €/Person

Menü 10

Fisch-Vorspeisenteller „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

Fragen Sie
nach unserem

All-Inklusiv-Angebot!

Hotel - Restaurant

Doppeladler

Überraschen Sie ihre
Freunde und Bekannten mit einem
Geschenkgutschein von uns!

Es ist immer wieder
eine willkommene Geschenkidee.



Wenden Sie sich an uns!