Verschenken Sie genussvolle Stunden.

Wir stellen
Geschenkgutscheine
für Sie aus.

RUCK-ZUCK
HELFER

- Umzüge
- Haushaltsauflösungen
- Hausmeister/ Garten-service, Grabpflege
- Kleintransporte
- Reinigungen
- Rest- & Sperrmüllentsorgung
- Kostenfreie Metallschrottabholung u.v.m.

Tel.: 0152 - 31 77 35 26 • 53913 Swisttal
info@ruckzuckhelfer.de • www.ruckzuckhelfer.de

Jan Weiler GmbH

Ihr Meisterbetrieb seit 2007

Klimaanlagen
Zum Kühlen und Heizen,
problemlos auch zum Nachrüsten

Kältetechnik
Kühlzellen, Kühltheken sowie Weinkühlräume

Wärmepumpen
Nachhaltige Technologie für Heizen und Warmwasser

Am Hermeshof 14 b ▪ 50374 Erftstadt-Ahrem ▪ www.jan-weiler.de

Aperitifs

1	**Limoncello Spritz** Limoncello, Sekt mit Eiswürfeln, Zitronenscheibe und Zitronenmelisse	0,2 l
2	**Campari** [1] Soda oder Orange	0,2 l
3	**Martini** weiß oder rot	5 cl
4	**Lillet Wild Berry** Lillet blanc mit „Wild Berry“ aufgegossen, garniert mit gefrosteten Früchten	0,2 l
5	**Glas Sekt**	0,1 l
7	**Hugo** mit frischer Minze und Limette garniert	0,2 l
8	**Red Hugo** Campari, Holunderblütensirup und Sekt mit Eiswürfeln, Limettenscheibe, Minzblätter und Erdbeere	0,2 l
9	**Aperol Spritz** Aperol und Sekt mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe	0,2 l

Kalte Vorspeisen

29 **Bruschetta Classic** - 3 Stück
mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

34 **Salatteller „Lukull“**
frische knackige Salate, gebratene Rinderfiletstreifen, mit Speck[13] und Champignons, dazu Baguette

40 **Salatteller „Croatia“**
mit Oliven, Schafskäse und Baguette

41 **Salatteller „Fitness“**
bunter Salat mit Putenstreifen und Baguette

42 **Thunfischsalat**
bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Oliven, dazu Baguette

Sicher durch´s Leben- wir sind für Sie da!

**Ob beim Anstoßen oder beim planen Ihrer Zukunft-
Wir sind für Sie da:**

- Arbeitskraftabsicherung
- Ihr Unternehmen
- Altersvorsorge
- Haus & Eigentum

**Generalvertretung
Christian May**
Kölner Str. 56 | 53913 Swisttal
agentur.may2@axa.de
02254/9999030

Warme Vorspeisen

35 **Riesengarnelen** (6 Stk. geschält)
in Knoblauch und Olivenöl, dazu Baguette

38 **Gebackener Camembert**
an Blattsalaten, dazu Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,
Toast und Butter

39 **Antipasti** *-vegan-*
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Zwiebeln
und Tomaten, gegrillt, dazu Baguette

30 **Gebratener Ziegenkäse in Walnusskruste**
auf Lavendel-Honig mit Salatbouquet in Himbeer-Vinaigrette,
mit knusprigen Baguettescheiben

Suppen

46 **Tomatensuppe**
mit Sahnehäubchen

49 **Original französische Zwiebelsuppe**

50 **Gulaschsuppe** [4]

Liebe Gäste, der Umwelt zuliebe möchten auch wir Verpackungen einsparen und berechnen für das Einpacken Ihrer übrig gebliebenen Speisen **1,50 €**.

Für den kleinen Appetit

51 **Ofenkartoffel**
mit Kräuter-Quarkcreme, dazu argentinische Rinderfiletstreifen in Kräutern mariniert und eine kleine Salatgarnitur

52 **Ofenkartoffel**
mit Kräuter-Quarkcreme, dazu geräuchte Lachsscheiben und eine kleine Salatgarnitur

53 **Ofenkartoffel**
mit Kräuter-Quarkcreme und mediterranem Grillgemüse – *vegetarisch* –

55 **Theater-Toast** 2 Schweinemedaillons und Pfirsich, mit Sauce Hollandaise

57 **Herren-Toast**
kleines Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei

Zu den Gerichten Nr. 55 - 57 gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Vegetarisch

67 **Gemüse-Platte** mit Spiegelei und Salzkartoffeln

342 **Tomaten - Mozzarella - Spaghetti**

344 **Spaghetti mit Spinat-Sahne-Sauce** mit Käse[1] überbacken

Für unsere Senioren

Sie können auch andere Hauptgerichte als kleine Portion bestellen.
Der Preis reduziert sich um € 2,00.

Für unsere Kleinen

(bis 14 Jahre)

68 **Cevapcici** mit Pommes frites

69 **Chicken Nuggets** mit Pommes frites

70 **Wiener Schnitzel** mit Pommes frites

Grill-Platten

76 **Hausspezialität „Kupreska Vrata“** **für 2 Personen**
2 Pljeskavica, 2 Cevapcici, 2 Schweinenackensteaks,
2 gefüllte Rumpsteaks, Speck[13], dazu Pommes frites,
Djuvec-Reis und frisches Gemüse

78 **„KLOSTERSTUBEN“ - Platte** **für 2 Personen**
Rinder- und Schweinefilet, Cordonbleu, Pommes frites,
Djuvec-Reis, Champignons und Prinzeßbohnen

Grill-Spezialitäten

80 **Spezialgrillteller**
Pljeskavica, 2 Cevapcici, Schweinenackensteak, Putenmedaillon,
dazu Pommes frites, Djuvec-Reis

81 **Dalmatienteller**
Schweinefilet, Schweinenackensteak, Cevapcici, Schafskäse,
dazu Djuvec-Reis und Pommes frites

82 **Schweinenackensteak**
vom Grill, mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln

83 **Cevapcici**
Fleischröllchen mit Djuvec-Reis und Pommes frites

84 **Pljeskavica**
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites

85 **Kalbsleber gegrillt**
mit gerösteten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree

87 **Hausteller** Cevapcici, Pljeskavica, Rumpsteak, Schweinefilet,
mit Röstzwiebeln, Djuvec-Reis und Pommes frites

88 **Lustiger Bosniak** Rumpsteak gefüllt mit Schinken[1,2,3] und Käse[1],
dazu Djuvec-Reis und Pommes frites

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

RUND UMS HAUS

MORGENSTERN
Bauservice

MONTAGE VON: FERTIGBAUTEILEN, LAMINAT, FERTIGPARKETT, VINYL, TERRASSENBELÄGEN, ZIMMERTÜREN
INNENAUSBAU • KLEINE BAGGERARBEITEN, WEITERES AUF ANFRAGE

Daniel Morgenstern • Kirchstr. 32 • 53913 Swisttal • 0177 - 56 35 633 • www.morgenstern-bauservice.de

Haus-Spezialitäten

93 **Schweinefilet „KLOSTERSTUBEN"**
im Speckmantel[13] auf Ananasscheiben mit Sauce Béarnaise und Kroketten

95 **Malayenspieß** Kalbs-, Rinder- und Schweinemedaillons
in Sauce Béarnaise, mit Butterreis und Kroketten

96 **Medaillons „Prinzess"** Schweine-, Rinder- und Putenmedaillon,
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten

97 **Schweinemedaillons „Adria"**
mit Champignons, Sauce Hollandaise , Butterreis und Kroketten

98 **„Eifel-Spieß"**
2 Rinderfiletmedaillons im Speckmantel[13], mit Prinzeßbohnen und Bratkartoffeln

99 **Sataras**[4] (scharf)
geschnetzeltes Schweinefilet in Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Eier mit Butterreis

Steak-Gerichte

115 **Pfeffersteak**
Rinderfilet mit Cognac-Pfeffersauce und Pommes frites

116 **Filetsteak "Champignon"**
mit Champignonsauce und Pommes frites

120 **Rumpsteak Tiroler Art**
mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites

123 **Rumpsteak**
mit Kräuterbutter oder Meerrettich, dazu Bratkartoffeln

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Original Argentinische Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Black Angus Rindern, welche auf den Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak zubereiten dürfen:
English (rot), Medium (rosa), Well done (durch)

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak Medium (rosa) gegrillt.

BLACK ANGUS RUMPSTEAK
Bife de Chorizo (ohne Beilagen)

128 **ca. 200 gr.**
129 **ca. 300 gr.**
130 **ca. 400 gr.**

BLACK ANGUS FILETSTEAK
Bife de Lomo (ohne Beilagen)

131 **ca. 200 gr.**
132 **ca. 300 gr.**
133 **ca. 400 gr.**

Beilagen

135 **Ofenkartoffel** mit Sauerrahm oder Kräuterbutter
136 **Pommes frites**
138 **Frische Champignons**
139 **Frisches Gemüse oder Spinat**
140 **Salatteller** vom Buffet
141 **Bratkartoffeln** mit Zwiebeln und Speck [7]
142 **Kroketten**

Saucen

143 **Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise**
144 **Pfeffer-, Champignon- oder Jägersauce**
144 **Ajvar oder Kräuterbutter**
Ketchup oder Mayonnaise

Bei Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion **1,50 €** Aufpreis. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Internationale Gerichte

103 **Putenmedaillon "Mozart"** mit Champignonrahmsauce, Kaisergemüse und Kroketten

104 **Putenschnitzel** in Rahm mit Butterreis

105 **Pfeffer-Rahm-Schnitzel** paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

106 **Schweineschnitzel „Wiener Art"** mit Pommes frites

107 **Jäger-Schnitzel** paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

108 **Cordon Bleu** Schweineschnitzel mit Schinken[1,2,3] und Käse[1] gefüllt, dazu Pommes frites

111 **Wiener Schnitzel** Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

112 **Putengeschnetzeltes** in Curry-Obst-Sauce, dazu Butterreis

113 **Ungarisches Paprikaschnitzel** vom Schwein, dazu Pommes frites

Fischgerichte

311 **Goldbarschfilet**[12] kross gebraten
mit frischem Gemüse, Salzkartoffeln und Remouladensauce

312 **Gegrilltes Lachsfilet**[12]
auf Weißwein-Sahne-Sauce, dazu Gemüse und Butterreis

313 **Zanderfilet**[12]
in Estragon-Senfsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

315 **Doradenfilet**[12]
auf frischem Spinat nach „Dalmatinischer Art"

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Nudel-Spezialitäten

342 **Tomaten - Mozzarella - Spaghetti** *- vegetarisch -*

344 **Spaghetti mit Spinat-Sahne-Sauce** mit Käse[1] überbacken *- vegetarisch -*

345 **Spaghetti „Ferrari"**
mit 4 Riesengarnelen, Cherrytomaten, Peperoni, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl, scharf

346 **Bandnudeln mit Lachs**
in feiner Kapern-Sahne-Sauce

347 **Bandnudeln „KLOSTERSTUBEN"**
mit Schweinefilet und Champignons, in Weinsahnesauce

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Desserts

Schauen Sie bitte in unsere separate Dessertkarte!

Heiße Getränke

20 **Tasse Kaffee**[5]

21 **Espresso**[5]

22 **Glas Tee**

24 **Espresso Macchiato**[5]

25 **Cappuccino**[5]

26 **Latte Macchiato**[5]

www.Fruchthof-Hensen.de
Erdbeerkulturen

Täglich frische Erdbeeren von April bis Dezember

Tel.: 02255 / 8219

POÉTES®
Kanaltechnik
Wir halten Ihr Rohr dicht und sauber!

Rheinbach · (02225) 47 06
Meckenheim · (02226) 911 310
Euskirchen · (02251) 510 67

www.poeteskanaltechnik.de

Biere

221	Reissdorf Kölsch	0,3 l	
222	Bitburger	0,3 l	
223	Bitburger 0.0	Fl.0,33 l	
224	PAULANER Hefe-Weißbier	0,5 l	
225	PAULANER Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI	0,5 l	
226	Kandi Malz Malztrunk	0,3 l	
227	Bitburger FASSBRAUSE Naturtrüb Zitrone	Fl. 0,33 l	

Alkoholfreie Getränke

207	GEROLSTEINER SPRUDEL	0,75 l
208	GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25 l
209	**Apfelsaft**	0,2 l
211	**Apfelschorle**	0,3 l
212	**Orangensaft**	0,2 l
213	**Coca Cola**[1,5]	0,3 l
213	**Cola light**[1,5,6]	0,3 l
214	**Fanta**[1,2,3]	0,3 l
215	**Diesel**[1,2,3,5]	0,3 l
216	**Bitterlemon**[2,3,7]	0,2 l
217	**Tonic-Water**[2,3]	0,2 l
218	**Sprite**[2]	0,2 l
219	**Sprite**[2]	0,3 l

Spirituosen

228	**Alte Williams-Christ-Birne**	2 cl
229	**Obstler**	2 cl
230	**Sambuca**	2 cl
231	**Wodka Moskovskaya**	2 cl
232	**Gin**	2 cl
233	**Bacardi-Cola**[1,5]	0,2 l
235	**Himbeergeist**	2 cl
236	**Aquavit Linie oder Jubiläum oder Malteser**	2 cl
237	**Alte Marille**	2 cl
10	**Echter Sljivovic**	2 cl
12	**Juliska**	2 cl
13	**Lozovaca**	2 cl
14	**Grappa**	2 cl
15	**Ouzo**	2 cl

Cognac / Weinbrand

240	**Asbach**	2 cl
241	**Mariacron**	2 cl
263	**Hennessy**	2 cl
264	**Remy Martin**	2 cl
265	**Calvados**	2 cl

Whisky

257	**Johnnie Walker**	2 cl
258	**Ballantines**	2 cl
259	**Whisky-Cola**[1,5]	2 cl
260	**Dimple**	2 cl
261	**Jack Daniels**	2 cl

Magenbitter

239	**Jägermeister**[1]	2 cl
244	**Underberg**[1]	2 cl
11	**Pelinkovac**[1]	2 cl
245	**Fernet Branca**[1]	2 cl
246	**Kümmerling**[1]	2 cl
6	**Ramazzotti**[1]	2 cl

Liköre

251	**Kroatischer Kruskovac**[1]	2 cl
252	**Baileys**	2 cl
253	**Eierlikör**	2 cl

Weinkarte

Roséweine - Hauswein offen

178	**Rosé - mild**	Glas 0,2 l
179	**Rosé - trocken**	Glas 0,2 l

Weißweine - Hauswein offen

189	**Weißwein - mild**	Glas 0,2 l
190	**Weißwein - trocken**	Glas 0,2 l

Rotweine - Hauswein offen

201	**Rotwein - trocken**	Glas 0,2 l
202	**Rotwein - mild**	Glas 0,2 l

Wir bieten Ihnen auch andere Qualitätsweine!
Verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!!!

Sekt

166	**Mumm Dry**	0,75 l
167	**Haussekt trocken**	0,75 l 0,1 l

Bei Beträgen unter 20 € sind Kartenzahlungen nicht möglich.
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein,
melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff	6 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	7 chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärker	9 enthält eine Phenylalaninquelle
5 koffeinhaltig	13 mit Nitritpökelsalz

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.