

haus Vorst

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
SAAL



Speisen & Getränke





Kleine Garmenkitzler

1. Tomatencremesuppe^{e.g.i} 6,90
2. Bruschetta^{5.a} 8,90
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Kräutern
3. Mediterraner Vorspeisenteller pro Person 14,50
Ab 2 Personen – Bruschetta, Rindercarpaccio, Riesengarnelen, Käse, Kulen (scharfe Wurst), Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven
4. Überbackener Schafskäse^{5.a.e} 14,50
mit Paprika und Knoblauch, dazu Baguette
5. Rindercarpaccio^{a.e} 15,90
mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl-Balsamicomarinade, dazu Baguette





Ausflug ins Grüne und ans Meer

- | | |
|---|-------|
| 6. Großer Salatteller
mit gebratenen Streifen vom Rumpsteak
an Joghurtdressing | 18,50 |
| 7. Fitness-Salat
Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenstreifen
und gebratenen Champignons an Joghurtdressing | 16,50 |
| 8. Salatteller Salmone ^{d,h}
Verschiedene Blattsalate mit Räucherlachs
an Honig-Senf-Soße | 17,50 |
| 9. Lachssteak vom Grill ^{a,c,d}
mit Limettenbutter an knackigem Salat
mit Honig-Senf-Soße und Baguette | 26,90 |



Flammkuchen und Vegetarisches

10. Flammkuchen Elsässer Art ^{a,e} 14,50
mit Schmand, Speck und Zwiebeln
11. Flammkuchen Lachs ^{a,d,e} 15,90
mit Schmand, Räucherlachs und Zwiebeln
12. Flammkuchen Griechische Art ^{a,e} 15,50
Vegetarisch – mit Schmand, Schafskäse,
Oliven und milden Paprika
13. Karamellisierte Ziegenkäse ^{a,e} 16,90
Vegetarisch – an Salatbouquet mit Himbeerdressing
14. Fettuccine ^{a,c,e} 16,50
Vegetarisch – mit Gemüsestreifen und Parmesan



Vorster Schnitzeljagd

15. Champignonschnitzel ^{a,c,e} 17,90
2 Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße
und Pommes
16. Hähnchenschnitzel Hawaii ^{a,c,e} 16,90
Hähnchenschnitzel mit Ananastücken,
Sauce Hollandaise und Kroketten
17. Zwiebelschnitzel ^{a,c} 17,90
2 Schnitzel paniert mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln

Wechselnde Aktionsgerichte

- | | |
|---|-------|
| 40. Wiener Kartoffelsuppe ^e | 6,90 |
| 41. Käsespätzle ^{a,c,e}
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln | 14,50 |
| 42. Wiener Tafelspitz ^{a,c,i}
mit Meerrettichsoße und Serviettenknödel | 19,50 |
| 43. Tiroler Leber ^a
Kalbsleber mit Apfelscheiben,
Speck und Bratkartoffeln | 25,90 |
| 44. Ochsenbäckchen ^{a,g}
mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln | 27,90 |
| 45. Wiener Schnitzel ^{a,c}
vom Kalb mit Bratkartoffeln | 26,90 |



Jeden Donnerstag

- | | |
|--|-------|
| 46. Wiener Tafelspitz ^{a,c,i}
mit Meerrettichsoße und Serviettenknödel | 16,90 |
|--|-------|

Haus Vorst Klassiker

18. Potpourri Teller^{a,c,e} 19,90
Hüftsteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak,
Ćevapčići und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes
19. Gegrilltes Hacksteak⁵ 17,50
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis
20. Schweinefiletspitzen^{a,e,i} 20,90
Züricher Art in feiner Champignonsoße und Rösti
21. Schweinemedallions im Speckmantel^e 23,90
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln
22. Senioren-Teller^{a,c,e} 16,90
2 Hähnchenmedallions mit Sauce Hollandaise
und Kroketten
23. Vorster Feinschmeckerteller^{a,e,i} 24,90
Rindergeschnetzeltes in einer feinen Pfifferlingsoße,
dazu hausgemachte Spätzle
24. Haus Vorst Teller 25,90
Rindermedaillon, Schweinemedaillon
und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise,
dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln



Für unsere kleinen Helden

25. Hähnchenschnitzel mit Pommes^{a,c} 9,50
26. Ćevapčići mit Pommes 9,50
27. Chicken Nuggets mit Pommes^{a,c} 9,50

Das Beste vom Rind

- | | |
|--|-------|
| 28. Rumpsteak (220 g) ^e
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes | 31,90 |
| 29. Rumpsteak „Küchenchef“ (220 g) ^{a,i}
an feiner Pfifferlingsoße mit Bratkartoffeln | 33,90 |
| 30. Rumpsteak „à la Ron“ (220 g) ^e
Serviert mit mediterranem Gemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln | 34,90 |

Zum Steak passend dazu

- | | |
|---------------------------|------|
| 31. Kleiner Beilagensalat | 4,90 |
| 32. Mediterranes Gemüse | 4,50 |
| 33. Bratkartoffeln | 4,50 |
| 34. Sauce Hollandaise | 4,00 |
| 35. Champignonsoße | 4,00 |



Süßes Finale

- | | |
|--|-------|
| 36. Semifreddo von gebrannten Mandeln ^{c,e,f}
mit Zimtpflaumen und Sahne | 10,50 |
| 37. Crème brûlée mit Fruchtgarnitur ^{c,e,f} | 9,50 |
| 38. Kaiserschmarrn ^{a,c,e}
mit Apfelmus | 10,50 |
| 39. Glühweinkirschen ^{e,i}
mit Vanilleeiscreme und Sahne | 7,90 |

Getränke

Erfrischende Begrüßungsdrinks

Hugo	7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	
Lillet Wild Berry	7,50
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Eiswürfel und Fruchtmix	
Glas Prosecco ⁱ	4,50
Aperol Spritz ^{1,6}	7,50
Aperol, Prosecco, Eiswürfel, Orange	
Ramazotti Rosato Duo	7,50
Ramazotti Rosato, Tonic Water, Eiswürfel, Limette	
Tom's Rosato	7,50
Rosato, Sekt, Basilikum und Orange	

Alkoholfreie Aperitifs

Ron's Mojito	6,90
Limetten, Minze, Rohrzucker, Sprite, Eiswürfel	
Martini Berry Florale	6,90
Schweppes Original Berry, Minze, Beeren, Eiswürfel	
Martini Vibrante	6,90
Schweppes Tonic Water, Orangen, Eiswürfel	
Aperol Spritz	6,90
Orange Sirup, alkoholfreier Sekt, Orange, Eiswürfel	

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Classic/Still	Fl. 0,25l	2,70
Mineralwasser Classic/Still	Fl. 0,70l	6,50
Apfelschorle	0,30l	3,50
Maracujaschorle ³	0,30l	3,50
Rhabarberschorle	0,30l	3,50
Bitter Lemon	Fl. 0,20l	3,50
Coca Cola ^{1,3,4}	0,30l	3,00
Coca Cola Zero ^{1,3,4}	Fl. 0,20l	3,00
Sprite ^{1,3}	0,30l	3,00
Fanta ^{1,3}	0,30l	3,00
Tonic Water	Fl. 0,20l	3,50

Getränke

Biere

Bitburger ^a	0,25l	3,00
Bitburger ^a	0,50l	5,50
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,50
Bolten Alt ^a	0,25l	3,00
Bolten Alt ^a	0,50l	5,50
Benediktiner Weizenbier vom Fass ^a	0,50l	5,50
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,50l	5,00

Longdrinks

Campari Orange ^{1,3}		7,00
Whiskey Cola ^{1,3,4}		7,00
Wodka Lemon ⁶		7,00
Bacardi Cola ^{1,3,4}		7,00
Gin Tonic Bombay ⁶		8,50
Gin Mare Tonic		9,50

Spirituosen 2cl

Malteser		3,80
Jubiläums Aquavit		4,20
Linie Aquavit		4,50
Ramazotti		3,80
Williamsbirne		4,00
Juliška		3,00
Remy Martin		6,00
Fernet Branca		3,50
Killepitsch ^{1,8}		3,50
Jägermeister		3,00
Ouzo		3,00
Šljivovic		3,00
Sambuca		3,00
Baileys ^{2,4}		3,00

Getränke

Weißweine

Chardonnay del Veneto Campagnola – herrliche Frucht, frisch, trocken, leicht	0,20l	6,90
Grauer Burgunder trocken Kloster Limburg – kräftig, frisch und fruchtig	0,20l	6,90
Müller-Thurgau halbtrocken Köster-Wolf, markant, fruchtig, wenig Säure	0,20l	6,90
Steffen's Gutsriesling trocken Herrlicher, frischer, saftiger Riesling	0,20l	6,90
Weißweinschorle	0,20l	6,00

Rotweine

Deidesheimer Hofstück Weißherbst Mild, weich, ein fruchtiger Roséwein	0,20l	6,90
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C Villa Rocca – trocken, rund, harmonisch, ein nicht zu schwerer Wein	0,20l	6,90
Dornfelder Selection Trocken Ralf Steffen – Trittenheim, ein dichter, fruchtbetonter intensiver Rotwein	0,20l	6,90
La Belle Soirée Vin de Pays de l'Herault – mild, lieblich, harmonisch	0,20l	6,90

Piccolo

Straeten's Selektion trocken Mild, weich, ein fruchtiger Roséwein	0,20l	7,50
Alkoholfrei	0,20l	6,90

Kaffee und warme Getränke

Café Crema ⁴		3,00
Cappuccino ^{4, e}		3,40
Espresso ⁴		2,80
Doppelter Espresso ⁴		4,80
Glas Tee		2,50
Milchkaffee ^{4, e}		3,80
Latte Macchiato ^{4, e}		3,80
Heiße Schokolade		3,50

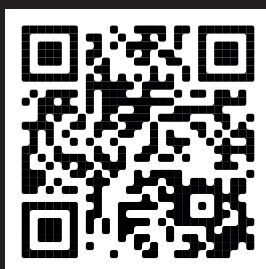


Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. koffeinhaltig
5. mit Milcheiweiß
6. chininhaltig
7. Geschmacksverstärker
8. Süßungsmittel
9. Phosphat
10. gewachst

Allergene

- a enthält Weizen
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Kuhmilch
- f enthält Mandeln
- g enthält Sellerie
- h enthält Senf
- i enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- j enthält Weichtiere



Zur Homepage

haus *Vorst*

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
S A A L

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 16.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12.00 bis 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.
Alle verwendeten Bilder sind Beispielbilder.