

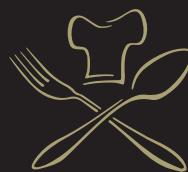
# Genusshaus *Vorst*

*Steaks und mehr...*

HOTEL  
RESTAURANT  
SAAL



*Speisen & Getränke*





## *Tagesaktionen*

### *Dienstag*

Sparfuchstag

- 20 % auf alle Schnitzelgerichte

### *Mittwoch*

Sparfuchstag

- 20 % auf alle Rouladengerichte

### *Donnerstag*

Portion Spare Ribs (700 g)<sup>h</sup>

19,90

mit Krautsalat, BBQ-Dip und Kartoffelwedges

### *Freitag*

Alle Flammkuchen

13,50

Flammkuchen Elsässer Art<sup>a,e</sup>

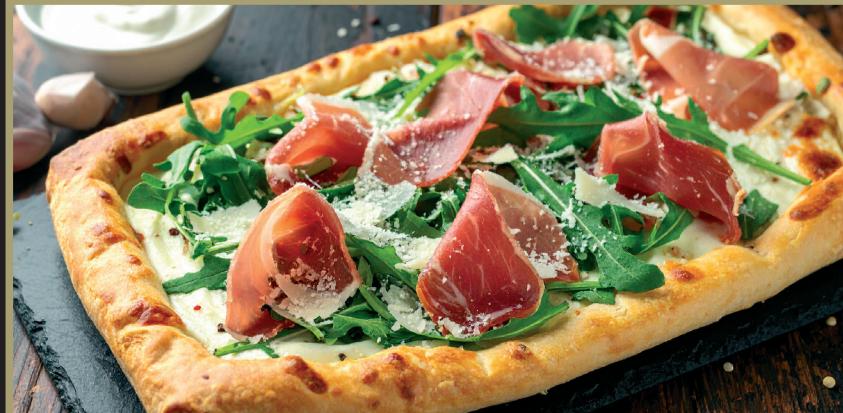
mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Lachs<sup>a,d,e</sup>

mit Schmand, Räucherlachs und Zwiebeln

Flammkuchen Griechische Art – vegetarisch<sup>a,e</sup>

mit Schmand, Schafskäse, Oliven und milden Pepperoni





## *Kleine Gaumenkitzler*

1. Tomatencrèmesuppe<sup>e,g,i</sup> 6,90
2. Bruschetta<sup>5,a</sup>  
mit Tomaten, Mozzarella,  
Zwiebeln und Kräutern 9,50
3. Mediterraner Vorspeisenteller<sup>a,b,e</sup> pro Person 15,50  
Ab 2 Personen – Bruschetta, Riesengarnelen,  
Paprika mit Schafskäse, Kulen (scharfe Wurst),  
Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven
4. Überbackener Schafskäse<sup>5,a,e</sup> 15,50  
mit Paprika und Knoblauch,  
dazu Baguette

## *Ausflug ins Grüne und ans Meer*

6. Großer Salatteller<sup>h</sup> 18,50  
mit Streifen vom Rumpsteak
7. Fitness-Salat<sup>h</sup> 17,50  
Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenstreifen  
und gebratenen Champignons an Hausdressing
9. Lachssteak „Stammgast“<sup>d,e</sup> 27,90  
Gegrilltes Lachssteak an Kräutermarinade  
mit würzigen Kartoffelpalten





## *Vegetarisches*

11. Karamellisierter Ziegenkäse <sup>a,e</sup> 17,90  
Vegetarisch – an Salatbouquet mit Himbeerdressing
12. Kichererbseintopf 18,50  
Vegan – mit Kokos-Curry und Gemüse



## *Vorster Schnitzeljagd*

14. Schnitzel Wiener Art <sup>a,c,e</sup> 17,50  
mit Pommes frites
15. Champignonschnitzel <sup>a,c,e</sup> 18,50  
2 Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße und Pommes
16. Hähnchenschnitzel Hawaii <sup>a,c,e</sup> 17,50  
Hähnchenschnitzel mit Ananasscheiben, Sauce Hollandaise und Krokettchen
17. Pfefferschnitzel <sup>a,c,i</sup> 18,50  
2 Schnitzel paniert mit leckerer Pfeffersoße und Kartoffelwegdes

## Wechselnde Aktionsgerichte

40. Flädlesuppe <small>a,c,e,i</small>	6,50
41. Rinderroulade nach „Hausfrauenart“ <small>a,i,h</small> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke	20,90
42. Mediterrane Putenroulade <small>a,c,</small> gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken, Tomate und Basilikum in Tomatensoße	17,90
43. Wirsingroulade <sup>a</sup> gefüllt mit Hackfleisch und Reis in leckerer Soße	14,90
44. Vegetarische Wirsingroulade <sup>e,i</sup> gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln dazu Quark	15,90

Zu allen Rouladen servieren wir Salzkartoffeln.



## *Haus Vorst Klassiker*

20. Schweinefiletspitzen <sup>a,e,i</sup>	22,90
Zürcher Art in feiner Champignonsoße und Rösti Klein	19,90
21. Schweinefilet nach Art des Hauses <sup>a,i</sup> mit Pfeffersoße und würzigen Kartoffelpalten	23,90
22. Senioren-Teller <sup>a</sup> 2 Hähnchenmedaillons mit Sauce Hollandaise und Kroketten	17,90
23. Rindergeschnetzeltes pikant <sup>a,e,i</sup> in pikanter Pfeffersoße dazu Rösti	25,90
24. Haus Vorst Teller Rindermedaillon, Schweinemedailion und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise, dazu mediterranes Gemüse und würzige Kartoffelpalten	26,90



## *Für unsere kleinen Helden*

25. Hähnchenschnitzel mit Pommes <sup>a,c</sup>	9,90
26. Kleines Rumpsteak (150g) mit Pommes	15,50
27. Chicken Nuggets mit Pommes <sup>a,c</sup>	9,90

## *Das Beste vom Rind*

28. Rumpsteak (220g) <sup>e</sup> Serviert mit Kräuterbutter und Pommes	32,90
29. Rumpsteak „Pfeffer“ (220g) <sup>a,i</sup> an pikanter Pfeffersoße mit würzigen Kartoffelpalten	34,90
30. Rumpsteak „à la Ron“ (220g) <sup>e</sup> Serviert mit mediterranem Gemüse, Kräuterbutter und würzigen Kartoffelpalten	35,90
Zum Steak passend dazu	
31. Kleiner Beilagensalat	4,90
32. Mediterranes Gemüse	4,50
33. Würzige Kartoffelpalten	4,50
34. Sauce Hollandaise	4,00
35. Champignonsoße	4,00



## *Süßes Finale*

36. Warmes Schokosoufflé <sup>a,c,e</sup> mit zartschmelzendem Kern, Vanilleeiscreme und Sahne	10,50
37. Lotuscheesecake im Glas <sup>a,e</sup>	9,50
38. Glühweinkirschen <sup>e,i</sup> mit Vanilleeiscrème und Sahne	7,90

# Getränke

## Erfrischende Begrüßungsdrinks

Hugo	7,50
Prosecco, Holunderblüten sirup, Minze	
Lillet Wild Berry	7,90
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Eiswürfel und Fruchtmix	
Glas Prosecco <sup>1</sup>	4,50
Aperol Spritz <sup>1,6</sup>	7,90
Aperol, Prosecco, Eiswürfel, Orange	
Ramazotti Rosato Duo	7,90
Ramazotti Rosato, Tonic Water, Eiswürfel, Limette	
Tom's Rosato	7,90
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	2,90
Mineralwasser Classic/Still	Fl. 0,70l	6,90
Apfelschorle	0,30l	3,50
Maracujaschorle <sup>3</sup>	0,30l	4,00
Rhabarberschorle	0,30l	4,00
Bitter Lemon	Fl. 0,20l	3,50
Coca Cola <sup>1,3, 4</sup>	0,30l	3,00
Coca Cola Zero <sup>1,3, 4</sup>	Fl. 0,20l	3,00
Sprite <sup>1,3</sup>	0,30l	3,00
Fanta <sup>1,3</sup>	0,30l	3,00
Tonic Water	Fl. 0,20l	3,50

# *Getränke*

## *Biere*

Bitburger <sup>a</sup>	0,25l	3,00
Bitburger <sup>a</sup>	0,50l	5,70
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,50
Bolten Alt <sup>a</sup>	0,25l	3,00
Bolten Alt <sup>a</sup>	0,50l	5,70
Benediktiner Weizenbier vom Fass <sup>a</sup>	0,50l	5,70
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,50l	5,20

## *Longdrinks*

Campari Orange <sup>1,3</sup>	7,00
Whiskey Cola <sup>1,3,4</sup>	7,00
Wodka Lemon <sup>6</sup>	7,00
Bacardi Cola <sup>1,3,4</sup>	7,00
Gin Tonic Bombay <sup>6</sup>	8,50
Gin Mare Tonic	10,50
Tonic Water, garniert mit rosa Pfeffer, Orange und Eiswürfel	

## *Spirituosen 2cl*

Malteser	4,00
Jubiläums Aquavit	4,40
Linie Aquavit	4,60
Ramazotti	3,80
Williamsbirne	4,00
Juliška	3,00
Remy Martin	6,00
Fernet Branca	3,50
Killepitsch <sup>1,8</sup>	4,00
Jägermeister	3,00
Ouzo	3,00
Šlivovic	3,00
Sambuca	3,00
Baileys <sup>2,4</sup>	3,00

# Getränke

## Weißweine

Chardonnay Terre Di Chieti	0,20l	6,90
Intensiv, anhaltend, mit Noten von tropischen Früchten		
Grauer Burgunder trocken	0,20l	6,90
Kloster Limburg – Kräftig, frisch und fruchtig		
Müller-Thurgau halbtrocken	0,20l	6,90
Köster-Wolf – Markant, fruchtig, wenig Säure		
Weißweinschorle	0,20l	6,00
Grauer Burgunder trocken	0,75l	22,00
Kloster Limburg – Kräftig, frisch und fruchtig		
Chardonnay Les 5 Valles	0,75l	21,50
Weinberg von Paul Mas – Schmeckt nach Ananas, Haselnüssen, Vanille und geröstetem Brot		

## Rotweine

Deidesheimer Hofstück Weißherbst	0,20l	6,90
Mild, weich, ein fruchtiger Roséwein		
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C	0,20l	6,90
Villa Rocca – Trocken, rund, harmonisch, ein nicht zu schwerer Wein		
Dornfelder Selection Trocken	0,20l	6,90
Ralf Steffen-Trittenheim – Ein dichter, fruchtbetonter intensiver Rotwein		
Torre de la Pobleta	0,20l	6,90
Valencia – Leichter, halbsüßer Rotwein mit angenehmen Fruchtaromen, der weich, mild und rund ist		
Sangiovese del Conte	0,75l	29,50
Emilia-Romagna – In allen Facetten duftet und schmeckt er nach reifer Kirschfrucht. Vollmundig		
Primitivo di Manduria	0,75l	34,50
Apulien – Einfach eine Wucht, wenn Kirsch und Waldbeere mit einem Hauch Holz den Gaumen verwöhnen, schmeckt er nach reifer Kirschfrucht. Vollmundig		

## Kaffee und warme Getränke

Café Crema <sup>4</sup>	3,00
Cappuccino <sup>4, e</sup>	3,50
Espresso <sup>4</sup>	2,80
Doppelter Espresso <sup>4</sup>	4,80
Glas Tee	2,50
Milchkaffee <sup>4, e</sup>	4,00
Latte Macchiato <sup>4, e</sup>	4,00
Heiße Schokolade	3,50



### *Hinweis*

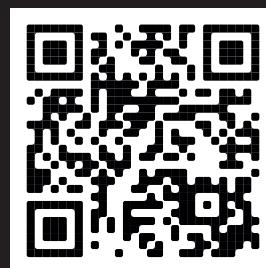
Beilagenänderungen sind möglich. Für den Mehraufwand berechnen wir 2,00 EUR.

### *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

# Genusshaus *Vorst*

*Steaks und mehr...*

HOTEL  
RESTAURANT  
SAAL

## 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.