

Genuss  
haus Vorst

HOTEL | RESTAURANT | SAAL



*Speisen & Getränke*



# Die Vorster Genusswochen



## *Dienstag Schnitzeltag*

Jedes Schnitzel aus der Vorster Schnitzeljagd  
nur 15,50



## *Mittwoch knuspriger Flammkuchen*

Jeder Flammkuchen  
nur 13,50



## *Donnerstag Saftige BBQ-Ribs*

Zart gegart und mit würziger BBQ-Sauce glasiert,  
dazu Krautsalat, selbstgemachtes Brot und BBQ-Dip  
nur 19,90



## *Freitag Adria-Grillteller*

Rinder- und Hähnchenmedaillon, Cevapcici, Hacksteak,  
Speck, Ajvar, Zwiebeln und Pommes Frites  
nur 24,90

## *Kleine Gaumenkitzler*

1. Tomatencrèmesuppe<sup>e,g,i</sup> 6,90
2. Bruschetta<sup>5,a</sup> 9,50  
mit Tomaten, Mozzarella,  
Zwiebeln und Kräutern
3. Mediterraner Vorspeiseteller<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



## *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 Kartoffelspalten



## *Vegetarisches*

10. Überbackener Schafskäse <sup>5,a,e</sup> 15,50  
mit Paprika und Knoblauch, dazu Baguette
11. Karamellisierte Ziegenkäse <sup>a,e</sup> 17,90  
an Salatbouquet mit Himbeerdressing
12. Kichererbseneintopf 18,50  
Vegan – mit Kokos-Curry und Gemüse



## *Vorster Schnitzeljagd*

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 Rösti
17. Pfefferschnitzel <sup>a,c,i</sup> 18,50  
2 Schnitzel paniert mit leckerer Pfeffersoße  
und Pommes



## Wechselnde Aktionsgerichte

81. Sommerlicher Salatteller Schafskäse<sup>5,a,e</sup> 16,90  
Verschiedene Blattsalate an Olivenöl-  
Balsamico-Marinade mit überbackenem  
Schafskäse und Oliven
82. Sommerlicher Salatteller Riesengarnelen<sup>b</sup> 25,90  
Verschiedene Blattsalate an Olivenöl-  
Balsamico-Marinade mit gebratenen  
Riesengarnelen und Knoblauch



83. Gegrilltes Hähnchensteak<sup>e</sup> 19,90  
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Rösti
84. Lachssteak vom Grill<sup>a, e, d, h</sup> 27,90  
mit Limettenbutter an knackigem Sommersalat  
und Baguette
85. Steak it easy-Teller 24,90  
Rinderhüftsteak, Schweinerückensteak,  
Hähnchensteak und Hacksteak,  
dazu mediterraner Gemüseris
86. Gegrilltes Hacksteak<sup>5</sup> 17,90  
gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüseris

## *Haus Vorst Klassiker*

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



## *Für unsere kleinen Helden*

25. Hähnchenschnitzel mit Pommes<sup>a,c</sup> 9,90
26. Chicken Nuggets mit Pommes<sup>a,c</sup> 9,90

## Das Beste vom Rind

27. Rumpsteak (160g)<sup>e</sup> 24,90  
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes
28. Rumpsteak (220g)<sup>e</sup> 32,90  
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes
29. Rumpsteak „Pfeffer“ (220g)<sup>a,e,i</sup> 34,90  
an pikanter Pfeffersoße mit würzigen Kartoffelspalten

Zum Steak passend dazu

31. Kleiner Beilagensalat 4,90
32. Mediterranes Gemüse 4,50
33. Würzige Kartoffelspalten<sup>e</sup> 4,50
34. Sauce Hollandaise 4,00
35. Champignonsoße<sup>a,e</sup> 4,00



## Süßes Finale

36. Warmes Schokosoufflé<sup>a,c,e</sup> 10,50  
mit zartschmelzendem Kern, Vanilleeiscrème und Sahne
37. Lotuscheesecake im Glas<sup>a,e</sup> 9,50
38. Crème Brulée mit Fruchtgarnitur<sup>c,e,f</sup> 9,50



### *Hinweis*

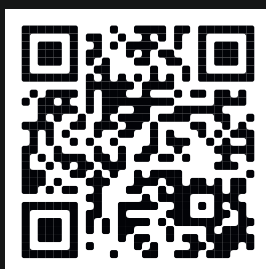
Beilagenänderungen sind möglich. Für den Mehraufwand berechnen wir 2,00 EUR.

### *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

Genuss **haus Vorst**

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.