

haus Vorst

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
SAAL



Speisen & Getränke





Kleine Garmenkitzler

1. Tomatencremesuppe ^{e.g.i} 6,90
2. Bruschetta ^{5.a} 9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Kräutern
3. Mediterraner Vorspeisenteller pro Person 15,50
Ab 2 Personen – Bruschetta, Rindercarpaccio, Riesengarnelen, Käse, Kulen (scharfe Wurst), Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven
4. Überbackener Schafskäse ^{5.a,e} 15,50
mit Paprika und Knoblauch, dazu Baguette
5. Rindercarpaccio ^{a,e} 16,50
mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl-Balsamicomarinade, dazu Baguette





Ausflug ins Grüne und ans Meer

- | | |
|---|-------|
| 6. Großer, bunter Salat
an hausgemachtem Dressing | 12,50 |
| 7. Fitness-Salat
Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenstreifen
und gebratenen Champignons an Hausdressing | 17,50 |
| 8. Salatteller ^{e,i}
mit Schafskäse und Oliven an Hausdressing | 15,90 |
| 9. Lachssteak „Stammgast“ ^{d,e}
Gegrilltes Lachssteak an Kräutermarinade
mit Bratkartoffeln | 27,90 |



Flammkuchen und Vegetarisches

- | | |
|---|-------|
| 10. Flammkuchen Elsässer Art ^{a,e}
mit Schmand, Speck und Zwiebeln | 14,50 |
| 11. Flammkuchen Lachs ^{a,d,e}
mit Schmand, Räucherlachs und Zwiebeln | 15,90 |
| 12. Flammkuchen Griechische Art ^{a,e}
Vegetarisch – mit Schmand, Schafskäse,
Oliven und milden Paprika | 15,50 |
| 13. Flammkuchen vegetarisch ^{a,e}
mit Schmand und Gemüsestreifen | 14,50 |
| 14. Fettuccine ^{a,c,e}
Vegetarisch – mit Gemüsestreifen und Parmesan | 17,50 |
| 74. Karamellierter Ziegenkäse ^{a,e}
Vegetarisch – an Salatbouquet mit Himbeerdressing | 17,90 |
| 75. Kichererbseneintopf
Vegan – mit Kokos-Curry und Gemüse | 18,50 |



Vorster Schnitzeljagd

- | | |
|--|-------|
| 15. Champignonschnitzel ^{a,c,e}
2 Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße
und Pommes | 18,50 |
| 16. Hähnchenschnitzel Hawaii ^{a,c,e}
Hähnchenschnitzel mit Ananasstücken,
Sauce Hollandaise und Kroketten | 17,50 |
| 17. Zwiebelschnitzel ^{a,c}
2 Schnitzel paniert mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln | 18,50 |
| Klein | 15,50 |

Wechselnde Aktionsgerichte

60. Sommerlicher Salatteller^e 19,90
mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken
61. Sommerlicher Salatteller^b 24,90
mit gebratenen Riesengarnelen
62. Sommerlicher Salatteller^{e,g} 17,90
mit Hähnchensteak und Parmesan
an Hausdressing
63. Düsseldorfer Senfbraten (220g)^h 34,90
Argentinisches Rumpsteak mit Senfkruste,
dazu Drillingekartoffeln
64. Hähnchensteak Mozzarella⁵ 19,90
Überbacken mit Tomaten und Mozzarella,
dazu Rösti
65. Gegrilltes Hähnchensteak^e 18,90
mit Kräuterbutter und Djuvecreis
66. Lachssteak vom Grill^{a,d,e} 26,90
mit Limettenbutter an knackigem Sommersalat
und Baguette
67. Steak it easy-Teller^e 25,90
Rinderhüftsteak, Schweinerückensteak,
Hähnchensteak und Hacksteak, dazu Djuvecreis



Jeden Donnerstag

70. Gegrilltes Hähnchensteak^e 15,90
mit Kräuterbutter und Djuvecreis

Haus Vorst Klassiker

- | | |
|--|-------|
| 18. Potpourri Teller ^{a,c,e} | 20,90 |
| Hüftsteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak, Ćevapčići und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes | |
| 19. Gegrilltes Hacksteak ⁵ | 18,50 |
| gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis | |
| 20. Schweinefiletspitzen ^{a,e,i} | 22,90 |
| Züricher Art in feiner Champignonsoße und Rösti Klein | |
| 21. Schweinemedallions im Speckmantel ^e | 24,90 |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln | |
| 22. Senioren-Teller ^{a,c,e} | 17,90 |
| 2 Hähnchenmedallions mit Sauce Hollandaise und Kroketten | |
| 23. Rindergeschnetzeltes – pikant ^{a,e,i} | 25,90 |
| in einer pikanten Pfeffersoße, dazu Butterreis | |
| 24. Haus Vorst Teller | 26,90 |
| Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise, dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln | |



Für unsere kleinen Helden

- | | |
|---|------|
| 25. Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{a,c} | 9,90 |
| 26. Ćevapčići mit Pommes | 9,90 |
| 27. Chicken Nuggets mit Pommes ^{a,c} | 9,90 |

Das Beste vom Rind

28. Rumpsteak (220 g)^e 32,90
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes
29. Rumpsteak „Küchenchef“ (220 g)^{a,e,i} 34,90
an feiner Pfeffersoße mit Bratkartoffeln
30. Rumpsteak „à la Ron“ (220 g)^e 35,90
Serviert mit mediterranem Gemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

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. Warmes Schokosoufflé^{a,c,e} 10,50
mit zartschmelzendem Kern, Vanilleeiscreme und Sahne
37. Crème brûlée mit Fruchtgarnitur^{c,e,f} 9,50
38. Vorster Baiser Törtchen^{c,e,f} 10,50
39. Mascarponecrème^{a,e} 9,50
mit saisonalen Früchten



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

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.