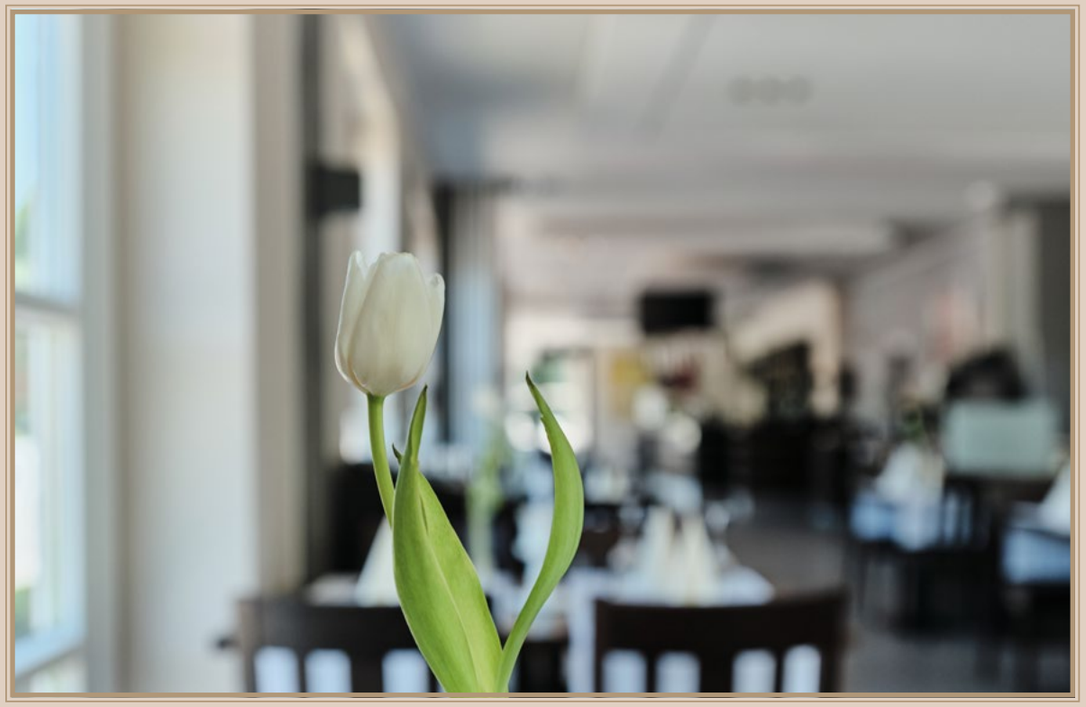
hotel & restaurant
café & biergarten

beisenbusch

# Speisekarte



Restaurant

Hotel

Biergarten

Eventlocation

Liebe Gäste,
wir haben für Sie eine
Liste über die
Zusatzstoffe & Allergene
die in unseren Produkten enthalten
sind, im Thekenbereich ausliegen.

Falls Sie Fragen haben,
bitte sprechen
Sie uns an.

## Sehr geehrte Gäste

wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine besondere Auswahl von verschiedenen Gerichten, ebenso von Getränken.

Wir legen viel Wert auf ein Angebot mit frischen & qualitativ hochwertigen Produkten, mit denen wir unsere Gerichte zubereiten.

Unser freundliches und geschultes Personal, sowie die besonders behagliche Atmosphäre tragen dazu bei, dass Sie sich jederzeit zu Hause fühlen.

## Hochzeiten, Geburtstage & andere Feste

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen in stilvollem, modernem Ambiente einem Raum, für Feierlichkeiten, jeder Art.

Wir sichern Ihnen eine individuelle Beratung und Rundumbetreuung - sei es für Ihre Firmen - oder Familienfeier, Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit - im beisenbusch wird Ihr Anlass zum Fest!

Wir bieten Ihnen eine professionelle Beratung bei der Auswahl der Speisen und Getränke.

Ebenfalls gestalten wir für Sie auf Wunsch die passende Dekoration sowie ein attraktives Unterhaltungsprogramm.

Ihr Restaurant-Team beisenbusch



beisenbusch

## Suppen

1. **Gulaschsuppe** ..... 7,50 €
   mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln

2. **Französische Zwiebelsuppe** ..... 6,50 €
   mit Käse überbacken

3. **Tomatencremesuppe** ..... 6,50 €
   mit Reiseinlage und einer Sahnehaube

## Vorspeisen kalt und warm

4. **Bruschetta** ..... 7,50 €
   mit Rucolasalat und Parmesan

5. **Scampispieß** ..... 10,50 €
   mit kleinem Salat und hausgemachter Aioli

7. **Gebeizter Lachs** ..... 15,50 €
   an einer Meerrettichsahne mit einer Salatgarnitur, dazu reichen wir Ihnen Mini-Rösti

8. **Carpaccio vom Rind** ..... 14,50 €
   ausgarniert mit Rucolasalat und Parmesan

## Für den kleinen Hunger

17. **Herrentoast** ..... 19,50 €
    mit Schweinelendchen an Champignonrahmsauce und Salatbeilage

18. **Damentoast** ..... 19,50 €
    mit Putenbrust an Curryrahmsauce mit Ananas und Salatbeilage

## Salate

11. **Salatteller Nizza** ..... 17,50 €
    mit verschiedenen Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln und grünen Oliven

13. **Großer Salatteller I** ..... 17,50 €
    mit gebratenen Putenbruststreifen und Tomaten, verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Gurken

14. **Großer Salatteller II** ..... 19,50 €
    mit zwei Scampispießen und Tomaten, verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Gurken

15. **Beilagensalat** ..... 6,50 €

Dressing nach Wahl: Balsamico-, Joghurt oder Cocktaildressing
zu jedem Salat reichen wir Ihnen Baguette

## Pasta

20. **Spaghetti Aioli** ..... 21,50 €
    mit Gemüsestreifen, Zwiebeln und Champignons, dazu Garnelen - pikant gewürzt -

22. **Penne** ..... 19,50 €
    in Sahne-Kräutersauce mit Lachsstreifen

## Von der Pute

307. **Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce** ..... 21,50 €
     dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat

23. **Gebratene Putenbrust indische Art** ..... 23,50 €
    an Curry mit einer gebackenen Ananas Scheibe, dazu Butterreis und ein gemischter Salat

24. **Gebratenes Putenbrustfilet** ..... 22,50 €
    mit einer Folienkartoffel, Kräuterquark und gemischter Salat

## Für unsere kleinen Gäste

**25. Kleines Putenschnitzel** ..... 12,50 €
mit Pommes Frites

**26. Chicken Nuggets (5 Stück)** ..... 8,50 €
mit Pommes Frites

## Vegetarisch

**16. Folienkartoffel** ..... 14,50 €
mit Kräuterquark und Salatbeilage

**10. Gemischter Gemüseteller „mediterraner Art"** ..... 18,50 €
dazu Rosmarinkartoffeln

**12. Salatteller** ..... 18,50 €
französischer Ziegenkäse gebacken mit Kräuterhonig, mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Paprika, Tomate

**6. Salatteller** ..... 18,50 €
mit gebratenem Manchego-Käse mit Kräuterhonig, mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Paprika, Tomate

**9. Kalter Vorspeisenteller** ..... 12,50 €
eingelegte Zucchini, Aubergine, Bruschetta, Aioli, Oliven, Tomate-Mozzarella, mit Frischkäse, gefüllte Peperoni, dazu Baguette

**21. Penne Arrabiata** ..... 16,50 €
in pikantem Tomaten-Zwiebel-Gemüse

## Vom Schwein

**28. Schnitzel Wiener Art** ..... 19,50 €
mit Zitrone, dazu servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse und Pommes Frites

**29. Pfefferrahmschnitzel** ..... 19,50 €
pikant gewürzt mit frischen grünen Pfefferkörnern, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat

**30. Schlemmerschnitzel** ..... 20,50 €
überbacken mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites

**31. Cordon Bleu** ..... 24,50 €
vom Schweinerücken, mit Käse und Schinken gefüllt, mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Tagesgemüse

**32. Champignonrahmschnitzel** ..... 19,50 €
mit ausgesuchten Champignons in Rahm, dazu Kroketten und ein gemischter Salat

**33. Schweinegeschnetzeltes "Haus Beisenbusch"** ..... 25,50 €
mit Champignons, Pommery-Senfsauce, Mini-Rösti und einem gemischten Salat

**34. Beisenbuschpfanne** ..... 25,50 €
Schweinemedaillons, dazu frisches Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

**35. Schweinemedaillons Madagaskar** ..... 25,50 €
an Pfeffersauce, dazu eine gebackene Ananas Scheibe, Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

Bitte denke Sie daran, dass die Rumpsteaks grundsätzlich ein Rohgewicht von 220g haben.

## Vom Rind

**37. Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (220g ohne Fettkante) mit Kräuterbutter** ..... **29,50 €**
dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark und ein Beilagensalat

**38. Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (220g ohne Fettkante) mit Champignonrahmsauce** ..... **29,50 €**
dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

**39. Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (220g ohne Fettkante) Madagaskar** ..... **29,50 €**
mit Pfeffersauce und gebackener Ananas, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

**186. Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (220g ohne Fettkante)** ..... **29,50 €**
mit Röstzwiebeln, dazu Salat und Bratkartoffeln

**40. Rinderfilet (180g) Gutsherren Art** ..... **32,50 €**
mit frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

**41. Rinderfilet (180g) mit Kräuterbutter** ..... **32,50 €**
dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark und ein Beilagensalat

## Vom Fisch

**42. Gebratenes Zanderfilet** ..... **26,50 €**
an Pommery-Senfsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat

**43. Wildlachs** ..... **26,50 €**
gebraten auf frischem Gemüse an Pommery-Senfsauce, dazu Basmati-Reis

**44. Gebratene Riesengarnelen (5 Stück, geschält)** ..... **33,50 €**
in Knoblauch gebraten, mit frischen Kräutern, Cherrytomaten, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat

**45. Variationen von Fisch in Kräutern** ..... **29,50 €**
Zanderfilet, Wildlachs, 2 Garnelen, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat

## Verschiedenes

**187. Gegrillte Kalbsleber** ..... **25,50 €**
mit Röstzwiebeln und gebackener Apfelscheibe, dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat

**36. Grillteller mit Pfeffersauce** ..... **26,50 €**
Putenmedaillon, Schweinemedaillon, kleines Rumpsteak mit Beilagensalat und Pommes Frites

## Dessert

**46. Kinderbecher Beisenbusch** ..... **6,50 €**
mit Schoko- und Vanilleeis, dazu bunte Smarties und eine Sahnehaube

**47. Mousse au Chocolate** ..... **7,50 €**
im Weckglas mit Sahne und frischen Früchten

**48. Gemischtes Eis mit Sahne** ..... **7,50 €**
mit Schoko-, Vanille- und Erdbeereis

**49. Vanilleeis** ..... **8,50 €**
mit heißen Kirschen und Sahnehaube

**50. Warmer Apfelstrudel** ..... **8,50 €**
mit Vanillesauce und Sahnehaube

**51. Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** ..... **8,50 €**
auf Himbeerpüree, ausgarniert mit frischen Früchten und Sahne

**551. Warmer weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** ..... **8,50 €**
auf Himbeerpüree, ausgarniert mit frischen Früchten und Sahne

**550. Tiramisu** ..... **7,50 €**

## Kaffee

52. Tasse Kaffee ..... 3,50 €

54. Milchkaffee ..... 4,50 €

55. Cappuccino ..... 3,70 €

56. Espresso ..... 3,50 €

57. Espresso doppelt ..... 3,80 €

58. Latte Macchiato ..... 4,20 €

## Kakao

60. Kakao ..... 3,80 €

61. Kakao mit Sahne ..... 4,50 €

## Tee

64. Tee, verschiedene Sorten ..... 3,50 €

67. Frischer Minz-Tee ..... 3,80 €

## Wasser

73. Selters Classic ..... 0,25l .... 3,50 €
74. Selters Classic ..... 0,75l .... 6,50 €

75. Selters Naturell ..... 0,75l .... 6,50 €

## Schweppes

76. Ginger Ale ..... 0,2l .... 3,30 €

77. Bitter Lemon ..... 0,2l .... 3,30 €

78. Tonic Water ..... 0,2l .... 3,30 €

## Softgetränke

79. Pepsi Cola ..... 0,2l .... 3,50 €
80. Pepsi Cola ..... 0,4l .... 4,80 €

81. Pepsi Light / Pepsi Max .. 0,2l .... 3,50 €
82. Pepsi Light / Pepsi Max .. 0,4l .... 4,80 €

83. Mirinda ..... 0,2l .... 3,50 €
84. Mirinda ..... 0,4l .... 4,80 €

85. 7UP ..... 0,2l .... 3,50 €
86. 7UP ..... 0,4l .... 4,80 €

## Säfte

87. Orangensaft ..... 0,2l ..... 3,50 €

88. Apfelsaft ..... 0,2l ..... 3,50 €

89. Bananennektar ..... 0,2l ..... 3,50 €

90. Kirschnektar ..... 0,2l ..... 3,50 €

91. Ananassaft ..... 0,2l ..... 3,50 €

92. Schorle ..... 0,2l ..... 3,50 €
93. Schorle ..... 0,4l ..... 4,80 €

Im Biergarten servieren wir Ihnen grundsätzlich 0,4l Getränke.

## Vom Fass

94. Brinkhoff's ..... 0,3l ..... 3,80 €
95. Brinkhoff's ..... 0,4l ..... 4,90 €

96. König Pilsener ..... 0,3l ..... 3,80 €
97. König Pilsener ..... 0,4l ..... 4,90 €

96. Schlösser Alt ..... 0,3l ..... 3,80 €
97. Schlösser Alt ..... 0,4l ..... 4,90 €

## Aus der Flasche

101. Alkoholfreies Pils ..... 0,33l ..... 3,70 €

102. V+ Lemon ..... 0,33l ..... 3,70 €

103. Malzbier ..... 0,33l ..... 3,70 €

## Weizenbier

100. Weizenbier ..... 0,5l ..... 5,80 €

104. Weizenbier alkoholfrei .. 0,5l ..... 5,80 €

105. Weizenbier mit Grapefruit ..... 0,33l ..... 3,70 €

## Spirituosen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 106. | Baileys on ice | 4cl | 5,20 € |
| 107. | Likör 43 | 2cl | 4,50 € |
| 108. | Amaretto | 2cl | 4,50 € |
| 111. | Batida de coco | 2cl | 4,50 € |
| 114. | Absolut Vodka | 2cl | 4,50 € |
| 115. | Bacadi | 2cl | 4,50 € |
| 116. | Havana Club | 2cl | 4,50 € |
| 117. | Tequila Gold | 2cl | 4,50 € |
| 118. | Tequila Silver | 2cl | 4,50 € |
| 119. | Gin dry | 2cl | 4,50 € |
| 120. | Sambuca | 2cl | 4,50 € |
| 121. | Ouzo 12 | 2cl | 4,50 € |

## Aperitif & Digestif

| | | | |
|---|---|---|---|
| 122. | Sandemann | 4cl | 4,50 € |
| 123. | Ramazotti | 2cl | 4,50 € |
| 124. | Averna | 2cl | 4,50 € |
| 125. | Fernet Branca | 2cl | 4,50 € |
| 127. | Jägermeister | 2cl | 4,50 € |
| 128. | Campari | 2cl | 4,50 € |
| 129. | Pernod | 2cl | 4,50 € |
| 130. | Martini Bianco | 5cl | 6,50 € |
| 131. | Martini D'oro | 5cl | 6,50 € |
| 132. | Martini Rosso | 5cl | 6,50 € |
| 133. | Martini Extra Dry | 5cl | 6,50 € |
| 134. | Grappa | 2cl | 6,50 € |
| 135. | Malteser | 2cl | 4,50 € |
| 136. | Linie Aquavit | 2cl | 4,50 € |
| 137. | Aalborg Jubi Aquavit | 2cl | 4,50 € |
| 138. | Obstler Hausmarke | 2cl | 4,50 € |
| 139. | Williams Birne | 2cl | 4,50 € |
| 140. | Longdrinks | 4cl | 8,50 € |
| 142. | Kümmerling | 2cl | 4,50 € |
| 143. | Underberg | 2cl | 4,50 € |

## Cognac & Brandy

| | | | |
|---|---|---|---|
| 144. | Remy Martin VSOP | 2cl | 5,80 € |
| 145. | Osbourne Veterano | 2cl | 4,50 € |
| 146. | Asbach Uralt | 2cl | 4,50 € |
| 147. | Hennessy X.O | 2cl | 6,50 € |
| 148. | 103 | 2cl | 4,50 € |

## Whiskey & Whisky

| | | | |
|---|---|---|---|
| 149. | Jim Beam | 2cl | 4,50 € |
| 149. | Fours Roses | 2cl | 4,50 € |
| 152. | Southern Comfort | 2cl | 4,50 € |
| 153. | Johnnie Walker | 2cl | 5,50 € |
| 154. | Jack Daniel's | 2cl | 5,90 € |

## Sekt & Wein

| | | | |
|---|---|---|---|
| 179. | Hausmarke trocken | 0,1l | 5,50 € |
| 180. | Hausmarke trocken | 0,7l | 26,50 € |
| 181. | Prosecco | 0,1l | 5,90 € |
| 182. | Procecco | 0,75l | 26,50 € |
| 183. | Aperol Sprizz | 0,2l | 6,50 € |
| 184. | Hugo | 0,2l | 6,50 € |
| 189. | Weinschorle | 0,2l | 6,50 € |
| 193. | Grauburgunder | 0,2l | 6,50 € |
| 185. | Grauburgunder | 0,7l | 27,50 € |
| 191. | Pino Grigio | 0,2l | 6,50 € |
| 190. | Pino Grigio | 0,7l | 27,50 € |
| 192. | Lugana, trocken | 0,7l | 33,50 € |
| 308. | Rose Primitivo, trocken | 0,2l | 6,50 € |
| 195. | Rose Primitivo, trocken | 0,75l | 27,50 € |
| 196. | Primitivo | 0,75l | 27,50 € |
| 197. | Merlot | 0,2l | 6,50 € |
| 198. | Dornfelder, halbtrocken | 0,2l | 6,50 € |

## Classic

**155. Gin Fizz** ..... **8,50 €**
Cointreau, Gin, Limejuice, Zuckersirup

**156. Whisky Sour** ..... **8,50 €**
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

**157. Margarita** ..... **8,50 €**
Tequila, Cointreau, Lemon Squash

## Fruity

**160. Caipirinha** ..... **8,50 €**
Limette, Rohrzucker, Cachaça

**161. Mojito** ..... **8,50 €**
Limette, frische Minze, Rohrzucker, Rum (weiß), Soda

**162. Cuba Libre** ..... **8,50 €**
Limette, Rum (braun), Cola

**163. Sex on the Beach** ..... **8,50 €**
Ananassaft, Kirschsaft, Orangensaft, Vodka, Apricotlikör

**165. Mai Tai** ..... **8,50 €**
Ananassaft, Rum (braun), Rum, Aprikosenlikör, Mandelsirup, Lemon Squash

**166. Zombie** ..... **9,50 €**
Ananassaft, Orangensaft, Rum (weiß), Rum (braun), Rum, Lemon Squash, Cointreau, Maracujasirup, Grenadine

**167. Long Island Ice Tea** ..... **9,50 €**
Wodka, Tequila, Rum (braun), Gin, Triple Sec, Limejuice, Cola

**168. Tequila Sunrise** ..... **8,50 €**
Orangensaft, Lemon Squash, Tequila, Grenadine

## Creamy

**169. Pina Colada** ..... **8,50 €**
Ananassaft, Cocossirup, Rum (weiß), Sahne

**171. Banana de Coco** ..... **8,50 €**
Orangensaft, Bananensaft, Batida de Coco

## Alkoholfrei

**173. Ipanema** ..... **7,50 €**
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft

**174. Virgin Colada** ..... **7,50 €**
Ananassaft, Cocossirup, Sahne

**175. Anaconda** ..... **7,50 €**
Ananassaft, Orangensaft, Lemon Squash, Mandelsirup, blauer Sirup

**176. Virgin Tropical** ..... **7,50 €**
Ananassaft, Apfelsaft, Cocossirup, Lemon Squash, Tonic Water, Grenadine

Vielen Dank
für Ihren Besuch!

hotel & restaurant
café & biergarten

beisenbusch

beisenbusch

Dorstener Str. 22/I
46244 Bottrop

Tel.: 02045 / 41 46 37
Fax: 02045 / 41 46 39

info@beisenbusch.de
www.beisenbusch.de