

HERZLICH
WILLKOMMEN
IM



Restaurant
HOMME D'OR
an der Rheinbrücke

Wir möchten uns gerne vorstellen und Ihnen unsere Kunst
in Küche und Service etwas näher bringen.

Unser größter Wille ist es, dass Sie unser Restaurant mit einem
zufriedenen, angenehmen Lächeln verlassen.

Dies versuchen wir mit dem bestmöglichen Service und natürlich mit
unserer ausgefallenen anglo-europäischen und asiatischen Küche umzusetzen.
Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Darum achten wir gezielt auf frische und fettarme
Zutaten und legen größten Wert auf die richtige Zubereitung unserer Speisen.

Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen
und genießen Sie einen schönen Abend bei uns.

Das bedeutet für Sie ein rundum gutes Gefühl
beim Besuch in unserem Restaurant.

Kurz gesagt: immer das Beste für unsere Gäste!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

Ihr Homme D'or Team

CANDLE LIGHT DINNER

Genießen Sie im Homme D'or einen unvergesslichen Abend zu zweit am Rhein mit Blick auf die vorbei fahrenden Schiffe und die Essenberger Rheinbrücke. Nutzen Sie dieses einmalige Ambiente, um Ihren Abend perfekt zu machen.

Bei einer Reservierung vorab bekommen Sie ein Aperitif Ihrer Wahl von uns gereicht.

Gerne können Sie dieses Angebot auch ohne Reservierung direkt genießen.

Vorspeisenplatte Homme D'or

* * *

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

* * *

Steakplatte

(3 argentinische Steaks mit Beilagen des Hauses)

oder

Dorade

(Doradenfilet mit Beilagen des Hauses)

* * *

Gemischte Dessertvariation

33,30 € pro Person

VORSPEISEN

„Bruschetta“

(Geröstete Brotscheiben mit gewürfelten Tomaten, hauseingelegten Oliven und Zwiebeln)

kl. Portion 4,50 € gr. Portion 7,50 €

Strammer Max mal anders

(Mit frischen Jakobsmuscheln)

11,20 €

„Graved Lachs“

(Hausgebeizt, mit einer Dill-Honig-Senf-Sauce, an Salatbouquet und Kartoffelrösti)

kl. Portion 7,90 € gr. Portion 12,50 €

„3erlei Vorspeisen“

(Kleine Variation unserer Vorspeisen)

9,90 €

„Carpaccio vom Rind“

(Mit Trüffelöl, Balsamico und Parmesan. Auf Wunsch mit Beilagen der Saison)

14,00 €

FÜR 2 PERSONEN

Vorspeisenplatte „Homme D‘or“

(Gemischte Vorspeisen des Hauses mit Röstbrot, Salsasauce, Bärlauchpesto und Honig-Dill-Senf)

pro Person 11,50 €

SUPPEN

Pariser Zwiebelsuppe „wie in den Hallen von Paris“

(Mit Käse überbackener Broteinlage)

kl. Portion 4,80 € gr. Portion 8,20 €

Tom Yum Suppe (sehr scharf)

Mit Röstbrot

kl. Portion 6,10 € gr. Portion 9,80 €

Kartoffelsuppe „nach Großmutter's Art“

Mit Lachsstreifen und Röstbrot

kl. Portion 6,40 € gr. Portion 9,60 €

Tomatensuppe

(Mit Basilikum-Sahnehaube und Röstbrot)

kl. Portion 5,90 € gr. Portion 9,40 €

UNSER
GOURMET-ANGEBOT
ALS MENÜ

3erlei Vorspeisen

Rinderfilet auf Nudeln mit Steinpilzen

oder

Gebratenes Dorschfilet auf Nudeln mit Steinpilzen

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig

33,90€

SAFTIG ARGENTINISCHE STEAKS

	200g	300g
<i>Rib-Eye-Steak (durchwachsen)</i>	22,70 €	30,70 €
<i>Hüftsteak (mageres Mittelstück)</i>	21,20 €	28,80 €
<i>Rumpsteak (mit leichtem Fettrand)</i>	27,90 €	34,90 €
<i>Rinderfilet</i>	31,50 €	38,50 €
<i>Filet „Homme D'or“ (mit einer Hummerkrabbe)</i>	33,50 €	41,50 €
<i>Bisonfilet „Canada“ (Gaumenschmaus)</i>		auf Anfrage

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen frische Marktsalate
und eine Folienkartoffel gefüllt mit Kräuterquark.

FISCHGERICHTE AUS FLÜSSEN UND MEEREN

Lachsschnitte

15,80 €

Zanderfilet

(Süßwasserfisch, auf der Haut gebraten mit einer Rieslingsauce)

18,50 €

Gegrillte Dorade „Royal“

23,90 €

„Mal etwas Anderes“

(Kabeljau mit gegrillter Blutwurst)

26,80 €

Hamburger Pannfisch

19,80 €

zu allen Fischgerichten reichen wir unsere aktuellen Tagesbeilagen.

MARKTFRISCHE SALATE

Salat „Poulet“

(Mit Geflügelstreifen, exotischen Früchten, Currydip)

11,80 €

Salat „Skagen“

(Mit gegrillten Fischmedaillons und Honig-Dill-Senf Dip)

13,90 €

Salat „American“

(Mit rosa gebratenen Rinderstreifen, Zwiebeln, Oliven, Ei, Steaksauce)

14,30 €

Salat „Neuseeland“

(Mit Lammcaree und Bulgogiesauce)

15,40 €

Zu den Salaten reichen wir hausgemachtes Röstbrot

EUROASIATISCH

* scharf ** sehr scharf *** extrem scharf

*Putenbrust „Hayinen“ ****

(Gebratenes Putensteak in einer Chili-Panade)

15,50 €

*Schweinefilet „Balti“ **

(Gebratenes Schweinefilet in einem Gewürzmantel)

17,80 €

*Zander „Tandori“ ***

(Gebratenes Zanderfilet in einer raffinierten Gewürzmarinade)

18,10 €

*Putenbrust „Tikka“ **

(Gebratenes Putensteak umhüllt von einer alt überlieferten Gewürzmischung)

16,40 €

Zu allen Euroasiatischen Gerichten reichen wir Wokgemüse, Basmatireis
sowie eine hausgemachte Teppanyakisauce

AUS DEN KÜCHEN DER WELT

Essenberger Grillpfanne

(Rinder-, Schweine- und Putenmedallions)

18,50 €

Schweinefilet „Madagaskar“

(Gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce)

17,20 €

Folienkartoffel „Norwegen“

(Mit gebeiztem Lachs und Kräuterquark)

8,80 €

Frische Nudeln „italienisch“

(Mit drei Hummerkrabben und Sauce Aioli)

15,20 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Beilagen des Hauses.

GETRÄNKE

BIER VOM FASS / VELTINS / STAUDER

	0,25 l	0,4 l
<i>Pils</i>	2,40 €	3,70 €
<i>Veltins alkoholfrei</i>	2,40 €	3,70 €

FLASCHENBIERE

	0,25 l	0,33 l	0,4 l	0,5 l
<i>Malzbier</i>	-----	3,30 €	-----	-----
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	-----	3,30 €	-----	-----
<i>Erdinger Weizen</i> (trüb, alkoholfrei, dunkel, kristallklar)	-----	-----	-----	3,90 €
<i>Diebels Alt</i>	2,40 €	-----	3,70 €	-----

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,75 l
<i>Loona (Feinperlig)</i>	2,90 €	6,40 €
<i>Loona (Naturelle)</i>	2,30 €	6,40 €

	0,2 l
<i>Schweppes Tonic Water³, Bitter Lemon³, Ginger Ale</i>	2,70 €
<i>Granini Nektar Banane², Kirsch, Tomate, Ananas²</i>	2,90 €
<i>Apfelsaft (100% Fruchtgehalt)</i>	3,20 €
<i>Orangensaft (100% Fruchtgehalt)</i>	3,20 €

	0,33 l	0,4 l
<i>Cola^{3,4}, Cola Light^{4,5,6}, Spezi^{1,2,4}, Fanta^{1,2}, Sprite</i>	2,90 €	-----
<i>Apfelschorle (100% Fruchtgehalt im Saftanteil)</i>	3,30 €	4,10 €

Inhaltsstoffe:

1 = mit Farbstoff E 150d, 2 = enthält Antioxidationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = koffeinhaltig,
5 = mit Süßungsmittel Aspartan, 6 = enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Konservierungsstoff

HEISSE GETRÄNKE

<i>Kaffee</i>		2,10 €
<i>Kännchen Kaffee</i>		3,90 €
<i>Milchkaffee</i>		3,20 €
<i>Cappuccino</i>		2,70 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,10 €
<i>Espresso</i>		2,60 €
<i>Espresso Macchiato</i>		2,80 €
<i>Doppelter Espresso</i>		3,80 €
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>		4,10 €
<i>Schokolade</i>		3,10 €
<i>Schokolade mit Sahne</i>		3,60 €
<i>Tasse Tee</i>		2,10 €

APERITIFS 5 CL

<i>Hugo / Aperol Spritz / Rosato</i>	15 %	5,60 €
<i>Sandemann Sherry dry, medium</i>	15 %	4,20 €
<i>VW Cocktail</i>	40 %	5,80 €
<i>Martini Cocktail</i>	40 %	5,80 €
<i>Martini bianco, extra dry, rosso</i>	14 %	4,90 €
<i>Campari Orange</i>	25 %	5,80 €
<i>Campari Soda</i>	25 %	5,60 €
<i>Portwein rot, weiß</i>	20 %	4,60 €
<i>Kir 0,1 l</i>	16 %	4,50 €
<i>Kir Royal 0,1 l</i>	16 %	5,80 €

BITTER 2 CL

<i>Fernet Branca, Menta</i>	40 %	3,50 €
<i>Jägermeister</i>	35 %	3,50 €
<i>Kümmerling</i>	35 %	3,50 €
<i>Underberg</i>	44 %	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	30 %	3,50 €
<i>Averna</i>	32 %	3,50 €
<i>Fleischauer</i>	32 %	3,50 €

WEINBRÄNDE 2 CL

<i>Asbach Uralt</i>	38 %	3,50 €
<i>Metaxa 7</i>	40 %	3,90 €

COGNACS 2 CL

<i>Remy Martin VSOP</i>	40 %	5,80 €
<i>Hennessy VSOP</i>	40 %	6,40 €
<i>Martell Cordon Blue</i>	40 %	5,60 €

WHISKEY 5 CL

<i>Jim Beam</i>	40 %	5,60 €
<i>Dimple 12 Years</i>	40 %	6,50 €
<i>Chivas Regal 12 years</i>	40 %	6,70 €
<i>Lagavulin 16 years</i>	40 %	7,30 €

WÄSSER UND BRÄNDE 2 CL

<i>Kirschwasser</i>	42 %	5,70 €
<i>Himbeergeist</i>	42 %	5,70 €
<i>Williams Birne</i>	40 %	5,70 €
<i>Obstler</i>	38 %	5,70 €

SPIRITUOSEN 2 CL

<i>Malteser Aquavit</i>	40 %	2,90 €
<i>Linie Aquavit</i>	41,5 %	3,10 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	42 %	3,10 €
<i>Uerdinger</i>	38 %	2,40 €
<i>Genever</i>	32 %	2,40 €
<i>Vodka</i>	40 %	3,20 €
<i>Gin Bombay</i>	37,5 %	3,50 €
<i>Bacardi</i>	37,5 %	3,50 €
<i>Doornkaat</i>	32 %	2,50 €
<i>Doppelt Wacholder</i>	38 %	2,60 €
<i>Stuffkamp</i>	32 %	2,60 €
<i>Korn</i>	32 %	2,20 €

LIKÖRE 2 CL

<i>Cointreau</i>	40 %	3,50 €
<i>Grand Marnier</i>	40 %	3,60 €
<i>Amaretto</i>	28 %	3,20 €
<i>Baileys</i>	17 %	3,60 €
<i>Sambucca</i>	40 %	3,50 €

GRAPPA 2 CL

verschiedene Sorten auf Anfrage, fragen Sie unser Servicepersonal.

z.B.: *Barolo Barrique Fass (3 Jahre alt)*

HOMME D'OR MENÜ



Strammer Max mal anders

* * *

Trilogie von Meeresfrüchten auf frischem Gemüse

oder

Hirschkalbsmedaillons auf Morellenpfeffersauce

* * *

Crème Brûlée mit frischen Früchten

37,80 €

mit selektierten Winzerweinen

zzgl. 8 €

DESSERT

Cup „Homme D‘or“

3 Kugeln Walnusseis mit unserer beliebten Pralinensauce

6,20 €

Mousse von weißer Kuvertüre

auf Morellen

6,80 €

„Crème Brûlée“

Crème Brûlée mit gemischten Früchten

7,20 €

Mascarpone - Nektarineneis

mit heißen Kirschen

7,40 €

Frische Erdbeeren mit Vanille Eis & Sahne

8,40 €

„Homme D‘or“ Dessertvariationen

Auswahl an verschiedenen Desserts

9,60 €