

Speisekarte



„Vorspeisen“

3 gebratene Garnelen auf Spaghettis mit Cherrytomaten,
Babyspinat, Pesto und Parmesan. K,G, **7.90 €**

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen
karamellisiert an Salatbouquet. G,E,L **7.50 €**

Anti-Pasti & Bruschetta an bunter Salatmischung. G,L **6.50 €**

„Burrata trifft Tomate“
Frischer Mozzarella aus Kuhmilch, gefüllt mit cremiger Sahne,
dazu bunter Tomatensalat mit Basilikum. **6.60 €**

Grafschafter Hochzeitssuppe L,E,S,SE,4 **4.50 €**

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken. **4.80 €**

Salatvariationen

Große Platte Grünzeug mit Olivenöl-Balsamicodressing,
Bruschetta, Anti-Pasti & Tomato-Mozzarella. G,F,L,SF,6,2,7 **7.50 €**

dazu empfehlen wir:

gebratenes Lachsfilet mit Kräutern F **6.70 €**

gegrillte Hähnchenbruststreifen **5.90 €**

Garnelenspieß mit Pesto K **6.90 €**

gebackenen Camembert **4.50 €**

Falafel mit Kräuterquark **5.90 €**

Speisekarte



Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Tortellonis mit Gemüsestreifen, frischen Pilzen und Kräutern „a la creme“, Parmesan und Salatteller.

G., L **10.50 €**

„Veggie Bowl“

Falafel - Couscous – Rotkohl – Salat – Tomate – Gurke – Avocado – mariniertes Gemüse - Salat – Kräuterquark.

10.90 €

Fisch

Crispy Fischburger

Knusprig gebratenes Zanderfilet, hausgemachte Remoulade, Zwiebeln, Salat, Süßkartoffel-Pommes und Gurkensalat.

G., L, F **14.90 €**

„De Bakker´s Fischteller“

Fischfilets und Garnele mit Kräutern gebraten auf Schmorgemüse an gebratenen Biolandkartoffeln mit Kräuterquark.

G., L, F **18.50 €**

Frische junge holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln.

G., L, F **13.90 €**

Speisekarte



Fleischgerichte

„Schwäbisches Stipp“
Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit
Pilzen in Sahnesauce auf Spätzle,
Käse überbacken und Salatteller. .G,L,S
16.80 €

„Grillpfanne“
Steaks vom Rind, Schwein, Huhn
mit Röstzwiebeln, Spiegelei
Gemüse & Bratkartoffeln. .G,L,SF
19.50 €

Rumpsteak vom Weiderind mit Pfeffersauce
M (150 g) : 11.90 €
L (200 g) : 15.90 €
XL (250 g) : 18.90 €

dazu empfehlen wir:

Salatteller / Bohnen im Speckmantel / Bratgemüse **3.50 €**

Gratinkartoffeln / Steakhouse-Pommes / Rosmarinkartoffeln /
Pommes Frites / Folienkartoffel mit Kräuterquark **2.50 €**

Süsskartoffelpommes **4.00 €**

Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Grilltomate **1.20 €**

Portion gebratene Champignons **2.90 €**

Portion gebratene Pfifferlinge oder Pfifferlinge „a'la creme“
5.50 €

Speisekarte



Schnitzelgerichte

Jungschweinschnitzel paniert

Größe **M** 150 g = **5.80 €** Größe **L** 200 g = **7.50 €** Größe **XL** 250 g = **9.20 €**

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Größe **M** 150 g = **6.20 €** Größe **L** 200 g = **7.70 €**

dazu empfehlen wir:

Zigeunersauce, Pfeffersauce oder frische Rahmchampignons. **1.50 €**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Steakhouse-Pommes, **2.50 €**

Salatteller oder Bratgemüse. **3.50 €**

Kröstchen“ kl. Schnitzel

mit Rahmpilzen, Spiegelei, Kroketten und Salatteller. **9.90 €**

Schnitzel „Art des Hauses“

mit Champignonsrührei, Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller. **14.90 €**

Allergene

G=glutenhaltige Getreide **K**=Krebstiere **E**=Eier **F**=Fisch **EN**=Erdnüsse **S**=Soja
L=Lactose **SCH**=Schalenfrüchte **SE**=Sellerie **SF**=Senf **SD**=Schwefeldioxid

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff **2**=mit Konservierungsstoff **3**=mit Antioxydationsmittel **4**=Geschmacksverstärker
5=mit Nitratpökelsalz und Nitrat **6**=Schwefeldioxid **7**=Süßstoffe **8**=Phosphate

**Falls Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, informieren Sie bitte
das Servicepersonal und den Koch**

**Landgasthaus & Hotel Berns "De Bakker" Dorfstraße 22 - 48465 Engden Telefon: 0 59
26 – 290 Fax: 0 59 26 – 666 www.debakker.de**

Speisekarte



Aperitif's

„GinChilla“ 1

Gin / Gurke / Rosmarin / Soda
aufgefüllt mit Sekt.

0,2 l - 4.80 €

„Hugo“

Holunderblütensirup / Limette / Minze /
Soda / Eis aufgefüllt mit Prosecco

0,2 l – 4.50 €

„Gin Tonic“

mit Gurkenscheibe

0,2 l – 4.70 €

„Ramazotti Rosato Mio“

Rosato mit Prosecco aufgefüllt

0,2 l – 4.50 €

„Cynar“

Artischockenlikör mit Soda / Eis

0,2 l – 4.50 €

Martini 4cl 2.50 €

Sherry 4cl 2.80 €

Campari 4cl 3.50 €

Speisekarte



Getränkekarte

Biere vom Fass

Bitburger Pilsener	0,2 l	1.80 €
Bitburger Pilsener	0,3 l	2.60 €
Bitburger "Free"	0,3 l	2.60 €
Köstritzer	0,2 l	1.90 €
Köstritzer	0,3 l	2.80 €

und aus Flaschen

Benediktiner Weizen hell	0,5 l	3.70 €
Benediktiner Weizen „free“	0,5 l	3.70 €
Vitamalz	0,33 l	2.10 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2.00 €
Fachhinger Stilles Wasser	0,25 l	2.20 €
Sinalco Cola 1,9	0,30 l	2.70 €
Sinalco Cola light 1,2,9,11,12	0,30 l	2.70 €
Fanta 1,2,3	0,30 l	2.70 €
Sprite 1	0,30 l	2.70 €
Apfelschorle	0,30 l	2.60 €
Tonic Water 10,	0,20 l	2.00 €
Bitter Lemon 3,10,	0,20 l	2.00 €
Ginger Ale 1,	0,20 l	2.00 €
Regina 1,2,3,9,12	0,20 l	1.50 €
Orangensaft	0,20 l	2.40 €
Apfelsaft	0,20 l	2.40 €
Traubensaft	0,20 l	2.50 €

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsmittel 3=mit Antioxydationsmittel 9=koffeinhaltig
10=chininhaltig 11=mit Süßungsmitteln 12=enthält Aspartam

Speisekarte



Spirituosen

Weizenkorn	32 %	2 cl	1,20 €	Leibwächter	38 %	2 cl	2,20 €
Bittern	32 %	2 cl	1,20 €	Heydt 1860	32 %	2 cl	2,20 €
Wacholder	32 %	2 cl	1,20 €	Jägermeister	35 %	2 cl	2,20 €
Apfelkorn	20 %	2 cl	1,50 €	Kümmerling	35 %	2 cl	2,20 €
HKT	33 %	2 cl	2,20 €	Mariacron	36 %	2 cl	2,00 €
Rum	40 %	2 cl	2,50 €	Baileys	20 %	2 cl	2,20 €
Roten	15 %	2 cl	1,50 €	Eierlikör	20 %	2 cl	2,00 €
Baileys	20 %	2 cl	2,20 €	Asbach	38 %	2 cl	2,00 €
Underberg	44 %	2 cl	2,20 €	Fernet	42 %	2 cl	2,20 €

Aquavit

Bommerlunder	38 %	2 cl	2,20 €
Malteserkreuz	40 %	2 cl	2,40 €
Jubiläumsakv.	41 %	2 cl	2,60 €
Linie	41,5 %	2 cl	2,60 €

Liköre

Ramazotti auf Eis	30 %	2 cl	2,20 €
Grappa	38 %	2 cl	2,90 €
Averna	29 %	2 cl	2,40 €
Sambucca	40 %	2 cl	2,20 €
Ouzo	38 %	2 cl	2,20 €
Nobel	32 %	2 cl	2,20 €
Grafschafter			
Kräuterwachholder	32 %	2 cl	1,50 €
Amaretto	20 %	2 cl	2,00 €