

**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 €	7,40 €
<i>Loona (Naturelle)</i>	2,90 €	7,40 €

	0,2 l
<i>Schweppes Tonic Water<sup>3</sup>, Bitter Lemon<sup>3</sup>, Ginger Ale</i>	2,70 €
<i>Granini Nektar Banane<sup>2</sup>, Kirsch, Tomate, Ananas<sup>2</sup></i>	2,90 €
<i>Apfelsaft (100% Fruchtgehalt)</i>	3,30 €
<i>Orangensaft (100% Fruchtgehalt)</i>	3,30 €

	0,33 l	0,4 l
<i>Cola<sup>3,4</sup>, Cola Light<sup>4,5,6</sup>, Spezi<sup>1,2,4</sup>, Fanta<sup>1,2</sup>, Sprite</i>	3,30 €	-----
<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>Sandemann Sherry dry, medium</i>	15 %	4,50 €
<i>VW Cocktail</i>	40 %	7,50 €
<i>Martini Cocktail</i>	40 %	7,50 €
<i>Martini bianco, extra dry, rosso</i>	14 %	5,00 €
<i>Campari Orange</i>	25 %	6,50 €
<i>Campari Soda</i>	25 %	6,50 €
<i>Portwein rot, weiß</i>	20 %	4,50 €
<i>Kir</i>	0,1 l 16 %	4,50 €
<i>Kir Royal</i>	0,1 l 16 %	5,80 €
<i>Hugo / Aperol Spritz / Rosato</i>	0,1 l 15 %	6,00 €

## 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 %	7,40 €
<i>Hennessy VSOP</i>	40 %	7,40 €
<i>Martell Cordon Blue</i>	40 %	8,50 €

## WHISKEY 5 CL

<i>Jim Beam</i>	40 %	5,00 €
<i>Dimple 12 Years</i>	40 %	6,50 €
<i>Chivas Regal 12 years</i>	40 %	6,50 €
<i>Lagavulin 16 years</i>	40 %	9,00 €

## 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 %	3,70 €
<i>Grand Marnier</i>	40 %	3,70 €
<i>Amaretto</i>	28 %	3,70 €
<i>Baileys</i>	17 %	3,70 €
<i>Sambucca</i>	40 %	3,70 €

## 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‘dor“*

3 Kugeln Walnusseis mit unserer beliebten Pralinensauce

**6,50 €**

### *„Crème Brûlée“*

Crème Brûlée mit gemischten Früchten

**7,20 €**

### *Waldfrucht Panna-Cotta-Eis*

mit heißen Kirschen

**7,40 €**

### *Mandel-Schoko-Tarte*

**8,80 €**

### *„Homme D‘or“ Dessertvariationen*

Auswahl an verschiedenen Desserts

**9,60 €**