

*Herzlich Willkommen
im*



Geuenicher Hof

Speisekarte

*Geuenicher Hof
Geuenicher Straße 38
52459 Inden - Altdorf
Tel.: 02465 905258 Fax: 02465 1684*

www.geuenicher-hof.de



Geuenicher Hof

Familie Hagelüken

Ein Haus - viele Möglichkeiten!

Sehr verehrter Gast!

Unsere Speisekarte wendet sich an Menschen, die gerne essen und trinken.

Vergessen Sie die Hektik des Alltags bei einem Aperitif und freuen Sie sich auf die kulinarische

Darbietung unserer Köche.

Dafür bitten wir Sie aber um etwas Zeit, da alle Speisen frisch zubereitet werden.

Auch Ihre Feier findet bei uns den richtigen Rahmen. Ob kleine Familienfeier oder große Gesellschaft, Räumlichkeiten ab 20 Personen und bis zu 350 Personen sowie unsere Erfahrung helfen Ihnen bei der Planung und Durchführung.

Gerne bereiten wir auch alle Hauptgerichte als Seniorenportion zu.

Fragen Sie unser Service-Personal.

Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause wünscht Ihnen Günter Hagelüken und Ihr Geuenicher Hof-Team.

- Restaurant mit feinbürgerlicher Küche -*
- gemütliche Gaststätte -*
- Biergarten -*
- Tagungs- und Klimatisierter Gesellschaftsraum bis 90 Personen -*
- Großer Saal mit Bühne bis 350 Personen -*
- Party-Service außer Haus -*

- Gästezimmer mit allem Komfort -

- www.geuenicher-hof.de -



Ein Aperitif ist das Vorspiel zu einem köstlichen Essen

Historisches Rathaus zu Aachen

Prickelnder Jahrgangssekt

*halbtrocken Holunderblütensirup, Soda, Eis,
mit Herkunft aus Trier*

0,1 ltr. 3,90 €

Flasche 0,75 ltr. 19,90 €

Hugo

trendiges Getränk mit Prosecco,

halbtrocken Holunderblütensirup, Soda, Eis,

Limette und Minze

0,2 ltr. 5,00 €

Sandeman Sherry

Dry Secco

*ist ein klassischer Fino Sherry, hell, leicht und frisch mit einem trockenen
Abgang*

Medium Dry

*ist ein ausgewogener halbtrockener Sherry mit bernsteingoldener Farbe, seine
nussigen Aromen verleihen ihm*

einen sanften Charakter mit tiefer Nase und harmonischen Abgang

Rich Golden

*ist ein vollmundiger und zugleich weicher und samtiger Sherry, er präsentiert
sich Mahagonifarben und ist*

unter anderem ein perfekter Begleiter für Nachspeisen

5cl. 3,20 €

Martini

wählen Sie Ihren Lieblings Martini aus

Bianco ⁽²⁾ oder Extra Dry ^(1;2)

5cl. 3,20 €

Campari ? Was sonst !

genießen Sie Ihren Campari ⁽¹⁾ mit Soda

oder klassisch mit Orangensaft

15 cl. 4,80 €

Kir Royal

der Aperitif –Klassiker, Creme de Cassis

aufgefüllt mit unserem Haussekt garniert mit Zitrone und serviert auf Eis

4,40 €

Kesselwasser

Martini Bianco und Williams Birne

7 cl. 5,50 €

<p><i>Ipanema</i> erfrischender Cocktail mit Maracujanektar, Ginger Ale ⁽¹⁾, Limonen, Eis und Prosecco, Aperol ^(1,13), Soda, braunem Zucker Eiswürfel, Orangenscheibe 4,00 €</p>	<p><i>Aperol Spritz</i> Ihr Italien-Urlaub für zwischendurch. 0,2 ltr. 5,00 €</p>
--	---

Geuenicher Hof-Cocktail
Weinbergspfirsichlikör aufgefüllt mit unserem prickelndem Haussekt
0,1 ltr. 4,40 €

Unsere Vorspeisen und Suppen

Rheinische Hochzeitsuppe 4,90 €

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüsen und Markklößchen

Französische Zwiebelsuppe 4,90 €

*Geschmorte Zwiebeln in Rinderbrühe
mit Croûtons und Käse überbacken*

Riesengarnelen mit Knoblauch 8,90 €

*Vier Gambas in Knoblauchöl gebraten
dazu hausgemachte Aioli und Baguette*

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

7,50 € dazu Blattsalate und Baguette

Für unsere kleinen Gäste

(bis 14 Jahren)

Räuberteller 0,00 €

Einfach klauen bei Mama und Papa

Sechs Hähnchen Nuggets 4,90 €

mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup

Kleines Schnitzel 6,90 €

*Paniertes Schweineschnitzel, goldgelb
gebraten, dazu Pommes Frites und kleine
Gemüsebeilage*

Kleiner Eisbecher 3,00 €

Drei kleine Kugeln Eis mit Sahne

Salatteller und Vegetarisches

Salatteller „Geuenicher Hof“ 12,90 €

*Salate der Jahreszeit, Gurke und Tomate, reichlich
belegt mit gekochtem Schinken, Käse, Thunfisch und
gekochtem Ei, dazu Baguette und Kräuterdip*

Salatteller „Hähnchenbrust“ 12,90 €

Gebratene Hähnchenbrust auf Salaten der Jahreszeit mit Gurken und Tomaten dazu Baguette und Kräuterdip

Folienkartoffel aus dem Ofen 9,80 €

Gefüllt mit Kräuterquark dazu frisches Pfannengemüse und Blattsalate der Saison

Aus dem Wasser

Zanderfilet 15,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfrahmsauce, dazu gebratenes Gemüse und Schwenkkartoffeln

Kabeljaufilet 15,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensauce dazu Pasta und Beilagensalat

Geschmortes

Klassische Rinderroulade 14,90 €

Rinderroulade gefüllt mit sauren Gurken, Speck, Senf und Zwiebeln, dazu kräftige Bratensauce, Salzkartoffeln und Kohlrabi Gemüse

Rheinischer Sauerbraten 15.90€

Mit Rosinen-Printen-Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Spezialitäten des Hauses

Geuenicher Burger 10,90 €

Hausgemachtes Rindfleisch-Patty, saftig gegrillt, serviert im Burgerbrötchen, klassisch belegt mit Tomate und eingelegter Gurke dazu hausgemachte Sauce sowie Pommes Frites

Wahlweise mit :

Geschmorten Zwiebeln, Käse oder Bacon je 0,80 €

Metzger Kotelett 13,50 €

Dickes Kotelett vom Schweinerücken mit geschmorten Zwiebeln und dunkler Bratensauce dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Hähnchenbrust „Florida“

15,90 €

*Gebratene Hähnchenbrust vom Grill
belegt mit Pfirsich, Ananas und Sauce
Hollandaise dazu Kroketten und einen
Beilagensalat*

Klassisches Back-Hendl

12,90€

*Hähnchenteile lecker paniert und ausgebacken,
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Sahnedressing*

Vom Grill

Südamerikanischer Rinderrücken

18,90 €

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Beilagensalat

Unser Filettöpfchen

*Rinderfiletmedaillon, Schweinefiletmedaillon und ein
Hähnchensteak vom Grill auf frischem Gemüse mit Sauce Béarnaise
übergossen, serviert im Töpfchen dazu krosse
Bratkartoffeln*

20,90 €

Rumpsteak „Geuenicher Hof“

21,90 €

*Steak vom Roastbeef mit gebratenen Champignons und
Zwiebeln, nappiert mit Sauce Béarnaise dazu einen
Beilagensalat*

Zu allen Steaks gehört eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Bratkartoffeln, Folienkartoffel mit Kräuterquark,

Kroketten, Pommes frites oder Rösti

Schnitzel aus dem Schweinerücken

(wahlweise auch als Hähnchenschnitzel)

Zigeuner Schnitzel 12,50 € mit frischer Paprika in

Tomatensahnesauce

Champignonrahm –Schnitzel 12,50 € mit frischen Champignons in

Rahmsauce

Schnitzel „Hannes Spezial“ 12,50 €

mit gebratenen Champignons und geschmorten Zwiebeln

Schnitzel „Wiener Art“ 12,50 € mit klassischer Zitronen Garnitur

Schnitzel „Hawaii“ 12,50 €

mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse Überbacken

Zu allen Schnitzeln gehören ein Salat sowie eine Beilage nach Ihrer

Wahl: Pommes Frites, Kroketten, Rösti oder Bratkartoffeln

Süße Verführung

Gemischtes Eis 4,20 €

Drei verschiedene Eissorten mit Sahne

Heiße Liebe 4,90 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Schoko-Küchlein 5,90 €

Hausgemachtes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Selbstgemachter Zwetschgenknödel 5,90 € mit Butterbröseln
auf Pflaumenkompott

Selbstgemachtes Orangen Parfait

6,90 €

Französische-Eis Spezialität mit

Orangengeschmack dazu Himbeere Sauce, mit

Sahne garniert

Amarena Becher 5,90 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne

Hopfen und Malz, Gott Erhalts

Frisch gezapft

Bitburger Premium Pils ^(A)

Gilden Kölsch ^(A)

untergärig, feinherb und hopfenbetont obergärig. Ausdruck des rheinischen
0,2 ltr. 1,50 € Lebensgefühls 0,3 ltr. 2,20 € 0,2 ltr.
1,50 €

0,3 ltr. 2,20 €

Aus dem Haus der magischen Biere

Erdinger Weißbier ^(A)

*mit feiner Hefe und natürlich streng nach dem Bayrischen Reinheitsgebot
gebraut. 0,5 ltr. 3,40 €*

Flaschenbiere

Bitburger Drive ^(A)

*Erfrischend alkoholfreier Genuss für alle
Liebhaber des untergärigen Bieres*

0,33 ltr. 2,20 €

Erdinger Alkoholfrei ^(A)

*Voller Weißbiergeschmack auch ohne
Alkohol*

0,5 ltr. 3,40 €

Kaffee

*Entdecken Sie die faszinierende Welt des Kaffees, 700 Inhaltstoffe der
Kaffeebohne verbinden sich beim Rösten zu tausenden Aromen.*

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾

1,80 €

Kännchen Kaffee ⁽¹¹⁾

3,50 €

Cappuccino mit Sahne ^(11,H)

2,20 €

Cappuccino mit Milch ^(11,H)

2,20 €

Espresso ⁽¹¹⁾

1,80 €

Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾

3,00 €

Latte Macchiato ^(11,H)

heißt wörtlich übersetzt „gefleckte Milch“. Das Getränk enthält viel heiße Milch und

etwas Espresso und ergibt so das anregende Farbenspiel von weiß bis dunkelbraun. 2,90 €

Café au lait (Milchkaffee) ^(11,H)

2,90 €

Tee und Kakao

Heute ist Tee mit einer jährlichen Weltproduktion von 2,9 Millionen Tonnen Tee das populärste Getränk der Erde.

Sorten

Schwarzer Tee ⁽¹¹⁾

Glas Tee

1,80 €

Hagebutten

Pfefferminz

Kamille

Grüner Tee ⁽¹¹⁾

Früchtetee

Roibos Vanille

Kännchen Tee

3,50 €

Kakao ^(8,H)

mit heißer Milch zubereitet

1,80 €

Kakao mit Sahne ^(8,H)

mit heißer Milch zubereitet

2,20 €

Mineralwässer

0,25 ltr.

0,75 ltr.

Rhodius Classic, Medium oder Still

1,80 €

5,20 €

Black Forrest Still

1,80 €

5,20 €

Softdrinks

0,2 ltr.

0,3 ltr.

Coca Cola ^(1,11,16)

1,50 €

2,20 €

Coca Cola light ^(1,9,10,11)

1,50 €

2,20 €

Fanta ^(1;3;11)

1,50 €

2,20 €

Sprite

1,50 €

2,20 €

<i>Diesel</i> (1;3;11)	1,50 €	2,20 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> (3,13)	1,80 €	2,70 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> (13)	1,80 €	2,70 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> (1,13)	1,80 €	2,70 €

Fruchtsäfte und Schorlen

	0,2 ltr.	0,3 ltr.
<i>Apfelschorle</i>	1,50 €	2,20 €
<i>Orangensaft</i>	1,80 €	2,70 €
<i>Apfelsaft</i>	1,80 €	2,70 €
<i>Traubensaft</i>	1,80 €	
<i>Multivitaminsaft</i>	1,80 €	
<i>Tomatensaft</i>	1,80 €	
<i>Weinschorle</i>	3,10 €	

Digestifs

<i>Cognac Hennessy VSOP</i>	2 cl	4,00 €
<i>Eau de Vie de Framboise, Himbeergeist</i>	2 cl	3,00 €
<i>Eau de Vie de Cerise, Kirschwasser</i>	2 cl	3,00 €
<i>Obstwasser</i>	2 cl	2,50 €
<i>Gilbert Calvados</i>	2 cl	3,00 €
<i>Bitter</i>		
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,00 €

<i>Fernet Branca</i> ⁽¹⁾	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
 <i>Weinbrand</i>		
<i>Mariacron</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
<i>Asbach Uralt</i> ⁽¹⁾	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i> €
 <i>Spirituosen</i>		
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i> €
<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00</i> €
<i>Klarer Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,40</i> €
 <i>Liköre</i>		
<i>Julischka</i> ⁽¹⁾	<i>2 cl</i>	<i>1,40</i> €

Unsere beliebtesten Digestifs

Linie Aquavit

Viereinhalb Monate gelagert in alten Sherry Fässern und auf hoher See zweimal den Äquator überquert. Das verleiht diesem

Aquavit seine goldgelbe Farbe und den milden Geschmack. 2 cl 2,80 €

Dimple

Über 35 ausgesuchte Scotch Sorten, die mindestens 12 Jahre im Fass heranreifen, verleihen dem Blend seinen Charakter.

Ein Meisterwerk der ältesten Destillateur Familie der Welt.

2 cl 3,00 €

Williams Birne

Vollreife aromatische Williams-Christ Birnen verleihen diesem Edelobstbrand seinen reinen Duft und das geschmeidige, betörende Geschmacksbild.

2 cl 3,00 €

Carlos I

Ein spanischer Brandy von höchster Qualität. Die erlesenen Grundweine, die Sonne Andalusiens und die zwölfjährige Lagerzeit in Eichenfässern verleihen ihm sein Aroma.

2 cl 3,00 €

Grappa di Pinot

Die Pinot Bianco Traube verfügt über ein sehr frisches, wohlriechendes, fast blumiges Bukett, mit einer Note von Mandel und Beifuss. Der lang anhaltende Nachgeschmack ist angenehm trocken und fruchtig, erinnert an das weiche Aroma von Pfirsichen.

2 cl 3,00 €

Ramazotti

gilt als Inbegriff italienischer Lebensfreude, man genießt ihn meist pur, auf Eis oder mit Zitrone.

2 cl 2,00 €

Weinbergspfirsich-Likör

Zwischen den Weinreben der Mosel wachsen leckere, aromatische Pfirsiche, die als Likör weiterverarbeitet, mit sanftem, süßem Feuer für Genuss sorgen. 2 cl 2,00 €

Jubiläums-Aquavit wurde zunächst „Wasser des Lebens“ genannt und als Medizin gegen alle

möglichen Leiden verwendet, heute schätzt man ihn wegen seines milden und sanften Geschmacks.

2 cl 2,50 €

*Ein exklusiver Fine Champagne
Cognac.*

*Reich an Aromen durch das Altern
in Fässern aus Limousin-
Eiche, ein kräftiger
Farbton mit
bernsteinfarbenen
Reflexen. 2 cl 4,00 €*