

Hotel Bügener

Kalte Vorspeisen

201	Gebratene Entenbrust d) g) auf Saisonsalat, Aprikosensoße, Baguette	9,40 €
202	Thunfisch an buntem Salat a) k)	8,70 €
203	Salat Florida 6) a) g) Eisbergsalat, Putenbruststreifen, Mandarinen, Joghurtdressing	8,70 €
204	Shrimpscocktail 2) 6) a) d) g) mit Toast und Butter	9,90 €
205	Fischteller „Art des Hauses“ 11) a) d) e) g) n) Räucherlachs, Riesengarnelen und Forellenfilet, Toast und Butter	12,50 €
1216	Matjes „ Bauern Art“ 2) d) mit Zwiebelringen, Kapern, dunklem Brot und Butter	9,80 €
1217	Roastbeef, rosa gebraten k) an Blattsalat, mit Dijoner-Senf-Dressing	10,40 €
1218	Honigmelone mit Serrano-Schinken d) g) i) Baguette und Butter	7,90 €

Warme Vorspeisen

212	Vier gebackene Champignonköpfe 11) a) d) g) j) an Kräuterknoblauchsoße, mit Toast	7,60 €
214	Gebackene Gambas an Hummersoße 1) 4) 11) a) d) e) j) mit französischem Brot	11,90 €
215	½ Dutzend Weinbergschnecken d) g) mit französischem Brot	7,90 €

Hotel Bügener

Suppen

206	Hausgemachte Gulaschsuppe d) mit Toast	4,50 €
216	Krabbencremesuppe 1) 4) 11) d) e) j) mit Toast	5,70 €
208	Französische Zwiebelsuppe d) g) mit Käse und Croutons überbacken	5,70 €
209	Hausgemachte Tomatensuppe 11) d) g) mit Sahnehaube und Toast	4,50 €
210	Rindfleischsuppe a) d) g) mit Blumenkohl und Eierstich	4,20 €
211	Bouillabaisse Fischsuppe mit Toast	7,20 €

Kalte Speisen

219	Schweinskopfsülze 2) 12) mit Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	8,20 €
220	Salatschüssel „Art des Chefs“ 6) 12) a) c) d) g) k) mit Thunfisch, Ei, gekochtem Schinken, Käse	10,90 €
221	Aufschnittplatte d) g) mit Brot und Butter	10,40 €
222	Salat Neptun c) d) e) Bunter Blattsalat in Vinaigrette, mit Forellenfilets, Matjes, Räucherlachs und Krabben	10,90 €

Toastgerichte

226	Camembert gebacken 11) a) d) g) mit Preiselbeersahne, frittiertes Petersilie, Toast und Butter	7,90 €
-----	---	--------

Hotel Bügener

224	Toast „Hawaii“ 6) 12) d) g) mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	7,40 €
225	Herren-Toast d) Zwei Schweinelendchen mit Champignons, Sauce Hollandaise, Salate vom Buffet	11,20 €
226	Toast Prinzess d) 1 kl. Rinderfiletsteak mit Stangenspargel, Champignons, Sauce Hollandaise, Salate vom Buffet	13,20 €

Für unsere kleinen Gäste

227	Currywurst 2) 4) 12) mit Pommes frites	5,50 €
229	Pinocchio a) d) g) kleines Schnitzel mit Pommes frites, Erbsen und Möhren	7,20 €
230	Tom + Jerry a) d) Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Pommes frites, warme Früchte	7,20 €
1213	Hähnchen Nuggets mit Pommes frites	7,20 €

Eierspeisen

231	Drei Spiegeleier auf Röstkartoffeln 12) a) Salate vom Buffet	8,20 €
232	Zwei Mehlpannekuchen a) d) g) In Speck gebraten , grüner Blattsalat in Sahne	8,60 €

Geflügelgerichte

234	½ Masthähnchen d) Pommes frites, Salate vom Buffet	10,40 €
-----	---	---------

Hotel Bügener

235	Zwei Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel 6) 11) g) j) Currysoße, warme Früchte, Pommes frites, Salate vom Buffet	11,40 €
236	Hähnchenbrust „Tomate-Mozzerella“ 6) a) d) g) j) Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	12,80 €
237	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße 6) 11) g) j) Butterspätzle, Salate vom Buffet	14,40 €

Fischgerichte

238	Forelle „Müllerin Art“ c) d) Salzkartoffeln, Salate vom Buffet	15,80 €
240	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 12) a) c) d) g) Salzkartoffeln, Salate vom Buffet	15,40 €
241	Drei Fischfilets auf Gemüsebett 1) 4) 11) a) c) d) g) j) mit Kräutersoße, Butterreis, Salate vom Buffet	17,30 €
228	Gegrilltes norwegisches Lachsfilet c) e) mit Shrimps und Tomaten-Paprika-Concasse, Salzkartoffeln, Salate vom Buffet	18,50 €
243	Fischplatte für 2 Personen 1) 4) 11) 12) a) b) c) e) j) Lachs, Atlantikzunge, Zander, Scholle, Riesengarnelen, Petersilienkartoffeln, Butterreis, Salate vom Buffet, Gemüseteller	42,50 €

Pfannengerichte vom Schwein

244	Schnitzel „Wiener Art“ a) d) g) Pommes frites, Salate vom Buffet	11,40 €
245	Filetspieß 4) 9) Schweinelendchen mit Paprika, Zwiebeln, pikante Soße, Pommes frites, Salate	15,60 €
246	Cordon Bleu 6) 9) 12) a) d) g) k) Buttererbsen, Pommes frites	14,30 €
247	Schnitzel „Zigeuner Art“ 4) 9) a) d) g) Pommes frites, Salate vom Buffet	13,90 €
248	Schnitzel „Hawaii“ 6) a) d) g) mit Pfirsich, Ananas und Käse überbacken, Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	14,20 €

Hotel Bügener

249	Schnitzel mit Röstzwiebeln 12) a) d) g) Spiegelei, Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	14,20 €
250	Schnitzel mit Kräuterchampignons 11) a) d) g) j) Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	14,20 €
252	Schweinesteak „Mexiko“ mit Paprika, Zwiebeln und Champignons, Pommes frites, Salate vom Buffet	15,20 €
253	Schnitzel „Holsteiner Art“ a) b) d) g) umlegt mit feinem Gemüse, Spiegelei, Kartoffelkroketten	15,20 €
254	Grillteller „Art des Hauses“ 12) Putensteak, Kasseler, Lendchen und Schweinesteak, Pommes frites, Salate	15,20 €
255	Lendchen in Pfeffersoße 11) a) g) Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	16,20 €
256	Lendchen mit Currysoße 6) 11) a) d) g) j) mit gebackenen Früchten, Butterreis, Salate vom Buffet	16,40 €
258	Schweinelendchen 6) 11) a) d) g) j) mit Champignonrahm und Käse überbacken, Röstitaler, Salate	17,10 €

Vegetarische Gerichte

259	Gemüseschnitzel mit Tomatensoße a) d) Salate vom Buffet	8,90 €
260	Gemüselasagne 6) 11) g)	9,80 €

Pfannengerichte vom Rind

261	Rumpsteak mit Röstzwiebeln 12) d) Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	19,40 €
262	Rumpsteak „Maître d' hôtel“ 3) 4) a) g) mit Kräutercreme, Folienkartoffel mit Kartoffelcreme, Salate	19,40 €

Hotel Bügener

263	Filetspitzen „Stroganoff“ 11) a) d) k) Butterspätzle, Salate vom Buffet	20,40 €
264	Rinderfiletsteak „Pariser Art“ 11) a) b) d) g) mit grünem Pfeffer, Dauphine-Kartoffeln, Gemüseteller	27,50 €
251	Rinderfiletsteak „Strindberg“ a) d) k) mit Zwiebelsenfkruste, Röstitaler, Salate vom Buffet	28,30 €

Gerichte vom Wild

265	Wildschweinbraten „Jäger Art“ a) d) g) Macaire-Kartoffeln, Gemüseteller	16,90 €
266	Wildentenbrust, rosa gebraten a) d) g) auf Preiselbeersoße, Macaire-Kartoffeln, Salate vom Buffet	17,90 €

Gerichte vom Lamm

267	Acht Lammkoteletts 12) a) d) g) auf Prinzessbohnen, Kräutercreme, Dauphine-Kartoffeln	17,20 €
269	Lammrücken mit Kräuterkruste 6) a) d) g) mit Provençesoße, Kartoffelgratin, Salate vom Buffet	18,20 €

Spezialitäten des Hauses

270	Gemischte Bratenplatte d) i) k) Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren, Salate vom Buffet	14,20 €
271	Zwei gefüllte Rinderrouladen d) i) k) Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Salate vom Buffet	14,20 €
272	Gekochtes Rindfleisch i) k) mit Westfälischer Zwiebelsoße, Petersilienkartoffeln, Salate vom Buffet	14,20 €
273	„Hamburger Clubteller“ 12) a) Schweinerückensteaks mit Röstzwiebeln, Bauch, Spiegelei, Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	14,90 €

Hotel Bügener

274	Haustopf 12) zwei Lummersteaks, ein Lendchen, Champignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	15,60 €
275	Bauernpfanne 12) a) d) g) ein Lummersteak, ein Rumpsteak, ein Schnitzel, Röstkartoffeln, Erbsen und Möhren	15,90 €
276	Schweinesteak Gorgonzola 6) a) d) g) mit Champignons, Zwiebeln und Gorgonzolakäse überbacken, Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	16,60 €
278	Filetteller „Hausmacher Art“ a) d) g) ein Rinderfiletsteak mit Stangenspargel, ein Schweinelendchen mit Champignons, Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	18,20 €
279	Holzfäller-Steak 12) zwei Rumpsteaks, ein Rinderfiletsteak, Champignons, Röstkartoffeln, Salate vom Buffet	22,90 €

Gerichte für zwei Personen

280	Schlemmerplatte a) d) g) zwei Lummerschnitzel mit Champignons, zwei Schweinelendchen mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Röstzwiebeln, Pommes frites, Kartoffelkroketten, Salate vom Buffet	34,50 €
282	Mixed Grillplatte 3) 4) a) b) g) verschiedene, gegrillte Steaks, Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme, Gemüseplatte der Saison	39,50 €

Dessert

283	Rote Grütze 1) 3) 11) d) g) mit Vanilleeis und Vanillesoße	5,10 €
284	Apfelbeignets auf Vanillesoße 1) 11) a) d) g) mit Vanilleeis	5,60 €
286	Walnusseis mit heißen Feigen 11) b) g)	5,80 €

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte!

Weinkarte

Weissweine:

Grauer Burgunder	0,25 l	7,50 €
trocken Reinhessen	0,75 l	21,00 €
Müller – Thurgau	0,25 l	5,50 €
halbtrocken Reinhessen	0,75 l	15,00 €
Weissburgunder	0,25 l	7,50 €
trocken Mosel	0,75 l	21,00 €
Riesling	0,25 l	6,00 €
trocken Mosel	0,75 l	17,00 €
Pinot Grigio	0,25 l	5,50 €
trocken Italien	0,75 l	15,00 €

Weissherbst:

Portugieser Weissherbst	0,25 l	5,50 €
halbtrocken Pfalz	0,75 l	15,00 €

Rotweine:

Dornfelder	0,25 l	6,00 €
trocken Pfalz	0,75 l	17,00 €
Primitivo	0,25 l	5,50 €
trocken Italien	0,75 l	15,00 €
Merlot	0,25 l	7,50 €
trocken Süd Afrika	0,75 l	21,00 €
Carmenere	0,25 l	5,50 €
halbtrocken Chile	0,75 l	15,00 €

Hotel Bügener

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche zugelassene Zusatzstoffe enthalten sein:

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) Milcheiweiß, 7) koffeinhaltig, 8) chininhaltig, 9) Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylaninquelle, 11) unter Verwendung von Sahne, 12) Nitritpökelsalz

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Allergene enthalten sein:

a) Eier, b) Erdnüsse, c) Fisch, d) glutenhaltiges Getreide, e) Krebstiere, f) Lupinen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Schwefeldioxid und Sulfite, j) Sellerie, k) Senf, l) Sesamsamen, m) Soja, n) Weichtiere (Mollusken)